



LaRegola®

ROSÈGOLA

COSTA TOSCANA ROSATO I.G.T.



Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uve: Merlot e Syrah, in percentuale variabile.

Tenore alcolico: 13%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini d'acciaio inox e almeno 2 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Antipasti e crostini di terra, Primi piatti con sughi di carne o di pesce, Cacciucco, Triglie alla livornese, Carni bianche e Verdure alla griglia.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Merlot and Syrah in variable percentage.

Alcohol content: 13%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of grapes, soft pressing and removal of the skins, alcoholic fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

Refining/Aging: 5 months in stainless steel vats. At least 2 months in bottles.

Type of bottle: 750 ml.

Food and wine pairing: Starters and mixed crostini, Pasta with meat or fish sauce, Cacciucco, Mullet, Grilled white meats and Grilled vegetables.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'espresso: 15/20

Gambero Rosso: 1 bicchiere

Duemila vini AIS: 3 grappoli

Luca Maroni: 86/100

Veronelli: 87/100

Bibenda: 3 grappoli

Falstaff: 91 points

www.laregola.com #laregola