

Wines LaRegola

SOMNIUM

I VINI DEGLI ETRUSCHI

SCOPICCIO

ROSATO COSTA TOSCANA I.G.T.

Tipo di vino: Rosato Costa Toscana I.G.T.

Collocazione del vigneto: Nella zona etrusca di Belora nel Comune di Riparbella.

Giacitura e tipo di terreno: 50 mt. sul livello del mare. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Syrah e Merlot in percentuale variabile.

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

Tenore alcolico: 13%.

Vinificazione: In serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata con macerazione di 12 ore.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini d'acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Antipasti e crostini di terra, primi piatti con sughi di carne o di pesce al pomodoro, cacciucco, triglie alla livornese, carni bianche e verdure grigliate.

Type of wine: Tuscan Rosè I.G.T.

Vineyard's name: In the Etruscan zone of Belora in municipality of Riparbella.

Position and type of soil: 50m. above sea level. Sandy.

Grape variety: Merlot and Syrah in varying quantities.

Harvest: Grapes are selected in the vineyard and hand harvested in crates.

Alcohol content: 13%.

Vinification: 12 hours maceration, fermentation in stainless steel vats at a low temperature.

Aging: 5 months in stainless steel vats and at least 3 months in bottles.

Bottle capacity: 750 ml.

Food and wine pairing: Starters and mixed crostini, pasta with meat, fish or tomato sauces, cacciucco, Livornese mullet, white meats and grilled vegetables.

