



# 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)

#### 2021

Falstaff 2023, 90/100  
James Suckling, 91/100

#### 2020

Wine Critic, 90/100  
Bibenda 2022, 3 Grappoli

#### 2019

Falstaff 2019, 90/100



[www.laregola.com](http://www.laregola.com) #laregola