

Volta Stellata 2024

IGT Toscana Rosé – Sangiovese 100%

*Da vendemmia dedicata, un rosé delicato che non perde in struttura.
Pensato per rinfrescarsi durante le sere estive, all'aperto, sotto alla volta stellata.*



UVAGGIO: Sangiovese Grosso

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2200 unità da 750 ml

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina, 470 mt s.l.m. (Collalto, Trequanda)

TERRENO: Medio impasto con alternanza di strati sabbiosi, tufacei e argillosi.

ETÀ DEL VIGNETO: Impiantato nel 2017

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

MICROCLIMA: L'ottima ventilazione naturale previene le malattie fungine, mentre le forti escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono una maturazione aromatica lenta e bilanciata, preservando l'acidità e l'eleganza tipica dei grandi rossi toscani.

RESA IN VINO: Non superiore a 40 hl/ha

VENDEMMIA: Manuale, con selezione rigorosa dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta parcellare per vinificazioni separate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: 100% Acciaio. Il processo si basa su un'estrazione frazionata per equilibrare freschezza e struttura: una parte delle uve macera 24 ore sulle bucce, una quota viene pressata subito per l'acidità e una terza sosta in pressa per 4 ore per aromi delicati. Le fermentazioni avvengono a temperatura controllata, seguite da un costante lavoro di batonnage fino a dicembre per arricchire il vino in complessità e morbidezza prima dell'assemblaggio finale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosa cerasuolo brillante e cristallino. Al naso esprime un bouquet intenso di piccoli frutti rossi, come fragolina di bosco e lampone, intrecciati a sfumature di rosa canina e viola. Al palato rivela una struttura sorprendente e una piacevole grassezza dovuta al batonnage. L'ingresso è morbido e avvolgente, subito bilanciato da una scattante sapidità minerale che conduce a un finale fresco e di ottima persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C. Una temperatura ideale per apprezzare la complessità strutturale e la ricchezza aromatica senza sacrificare la freschezza.

ABBINAMENTI: Perfetto per un aperitivo ricercato, esprime il massimo con antipasti di salumi, tartare di pesce o carne, crostacei e formaggi a pasta molle. Sorprendente con la cucina asiatica.



CAMPO ALTO