



matilde

IGT TOSCANA ROSATO

PASSIONE BIODINAMICA!

Vitigno:

Sangiovese e Sanforte (vitigno locale)

Vendemmia:

la vendemmia inizia a fine agosto e si protrae per circa una settimana. Sono selezionati i grappoli migliori di Sangiovese e Sanforte, con un buon livello di acidità, ma che già presentano le caratteristiche del frutto maturo.

Vinificazione:

la vinificazione è totalmente "in bianco", quindi nessuna macerazione sulle bucce ma pressatura soffice tale da non estrarre troppi tannini e colore e fermentazione a temperatura controllata, dopo aggiunta del suo "ped cuve" precedentemente raccolto, quindi solo con lieviti indigeni e nessun coadiuvante enologico ad eccezione di minime dosi di solfiti, se necessario. Sia la fermentazione alcolica che la malo-lattica sono svolte in tini di cemento e acciaio, dove il vino affinerà per circa 5 mesi fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali:

di colore rosa salmone, il Matilde si presenta al naso intenso, con note di violetta, lampone. Fresco e fruttato al palato, persistente con una buona acidità, un leggero tannino ed un'ottima mineralità.

Abbinamenti:

ideale con antipasti tipici toscani a base di formaggi, salumi e paté, con frittiture e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio:

9 – 10 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

