



SCHEDA TECNICA BRUZZOLO

DENOMINAZIONE Toscano
TIPOLOGIA Rosato
TERRENO Argilloso
CEPPI PER ETTARO 3.600 – 4.500
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato e capovolto toscano
ALTITUDINE VIGNETI 200- 250m s.l.m
VITIGNO Sangiovese
VENDEMMIA A mano
VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata max
16° con aggiunta di lieviti selezionati
MATURAZIONE In acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA 12,50 %
AFFINAMENTO In vetro 1 mese
COLORE Rosa cerasuolo
OLFATTO Fruttato con sentori floreali di viola
SAPORE Ampio, fragrante, di ottima persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12°

TECNICAL DETAILS BRUZZOLO

DENOMINATION Toscano
TYPOLOGY Rosé
SOIL Clay
PLANTATION DENSITY 3.600 – 4.500
GROWING SYSTEM Cordone speronato e capovolto toscano
VINEYARDS ALTITUDE 200 – 250m above sea level
VINE VARIETY Sangiovese
GRAPE HARVEST Hand-picked
VINIFICATION Controlled fermentation at 16° , add selected yeast.
MATURATION In steel
Alc./Vol. 12,50 %
REFINEMENT In bottles , 1 month
COLOUR Pink rose
BOUQUET Fruits fragrance with violet smell
TASTE Rich, fragrant with excellent persistence.
SERVE AT 10° /12°