



SOF TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

<i>denominazione</i>	TOSCANA IGT
<i>varietà</i>	Sirah, Cabernet Franc
<i>prima annata prodotta</i>	2015
<i>suolo</i>	sabbia, limo, e lieve presenza di argilla
<i>vigneto</i>	i vigneti di San Giovanni a Bibbona, in alta maremma, sono poco distanti dal mare.
<i>sistema di allevamento</i>	Cordone speronato
<i>epoca di vendemmia</i>	La raccolta delle uve viene effettuata a mano, alle prime luci del giorno durante la prima settimana di settembre

informazioni generali Sof è il vino rosè della Tenuta Campo di Sasso, ideato e voluto da Sophia Antinori, la giovane figlia del Marchese Lodovico. Una bottiglia che non lascia indifferenti, sinuosa, aggraziata; un omaggio all'anfora provenzale esaltata in SOF dalla satinatura in polvere di vetro che la rende estremamente piacevole al tatto. Le atmosfere delle coste francesi quindi, unite al carattere di certi toscani: Syrah e Cabernet Franc coltivati a media altezza nelle vigne della tenuta Campo di Sasso. Semplice e raffinato nella presentazione, Sof è un vino di grande eleganza che ci ricorda la brezza marina, la franchezza aranciata di certi tramonti e l'intensità della terra dove coltiviamo le nostre uve.



vinificazione Dopo una attenta selezione del grappolo, gli acini diraspatis vengono lievemente pressati, per ottenere il mosto "Fiore". E' proprio in questo momento, che la nostra enologa Helena Lindberg, grazie alla sua eccellente capacità tecnica, effettua varie degustazioni del mosto, attenti controlli visivi, al fine di raggiungere il color pesca/ramato fortemente desiderato dai suoi ideatori Sophia e Lodovico Antinori. Successivamente, viene effettuata la fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento si protrae per circa 5- 6 mesi in acciaio per preservare i delicati aromi di questo vino.

note degustative Il colore è pesca-ramato con un aroma di fiori e frutti bianchi; al palato è fresco e delicato con un finale elegante.

occasioni di consumo Tra i vini più versatili del pianeta, il rosè non è un vino dal consumo prettamente estivo. Ci piace pensarlo come il vino delle occasioni speciali, perfetto per colazione sulla spiaggia, barbecue in terrazza, gite in barca, per un aperitivo al porto, per pick nick, vacanze al lago, cene a due, weekend in spa

abbinamenti perfetto con frittiture di pesce, insalate, piatti di carne bianca, cucina fashion in genere, sushi ma anche salumi e formaggi mediamente stagionati

servizio 12°C

