



SOF Rosé IGT Toscana

Sof è un blend di Cabernet Franc e Syrah di solamente uve rosse. Il vigneto è situato sulla collina di Bibbona in Toscana, a 6 Km dal mar Tirreno.

Sof è un vino Ispirato da Sophia Antinori, figlia del Marchese Lodovico Antinori.

bevi moderato e consapevole quindi responsabile



vendemmia e vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano nelle prime ore del mattino da fine agosto ai primi di settembre.

Dopo un' accurata, selezione i grappoli sono stati diraspati e gli acini pressati delicatamente trascorso un breve periodo di macerazione. La fermentazione è fatta senza le bucce. Durante questo breve periodo la nostra enologa Helena Lindberg valuta il succo per ottenere il colore e il gusto desiderato da Sophia e Lodovico Antinori.

Il mosto fermenta in inox, a temperatura controllata. Il vino affina per 5 mesi in serbatoi di acciaio prima dell'imbottigliamento.

La produzione: circa 12.000 bottiglie.

Blend: Cabernet Franc 50% & Syrah 50%

Alcol: 12%

pH: 3,4

Zuccheri residui: 1.5 g/l

