



## RISSOA TOSCANA IGT

Un rosato unico, versatile e magnetico. La marcata identità territoriale del Rissoa si fonde armoniosamente con lo stile provenzale. Si esprime magnificamente in chiave gastronomica così come riesce a garantire leggerezza attraverso una bevuta espressiva e immediata. L'elegante tonalità cromatica si riflette in un gusto armonico e suadente, contraddistinto da quel delicato richiamo salmastro che ne racconta immediatamente l'intima affinità con i sapori della costa tirrenica.

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Varietà</b>	In prevalenza Cabernet Franc seguito dalla Syrah
<b>Suolo</b>	Terreni di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Vigne per ettaro</b>	6.500 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre

**Formato disponibile (L)** 0.75



**Vinificazione e affinamento:** le uve appena raccolte vengono trasportate in cella frigo e portate ad una temperatura inferiore a 10°C. Successivamente alla selezione su nastro di cernita viene effettuata una soffice pressatura per ottenere il mosto fiore e la delicata tonalità di colore ricercata. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, gradualmente aumentata verso il termine del processo fino a massimo 16° C per preservare la freschezza degli aromi.

Trenta giorni di affinamento sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono la composizione del blend finale poi affinato per ulteriori 2 mesi.

**Caratteri organolettici:** il vino presenta un colore rosa tenue con riflessi delicati e sfumature di buccia di cipolla. Al naso si avvertono lievi accenni fruttati di pompelmo rosa e albicocca, insieme a note floreali e di infusione che ricordano il tè e la camomilla. All'assaggio il vino si rivela scorrevole, con un'acidità ben bilanciata e un finale leggermente sapido e gradevole. Sul finale si ritrovano gli aromi percepiti al naso con una buona persistenza.

CAMPO DI SASSO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagniadelvino.it](http://compagniadelvino.it)