



Cappuccetto Rosa

Toscana Rosato IGT

Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm
leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because
Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy -

Denominazione

Toscana Rosato IGT

Vitigno

Sangiovese

Annata

2023

Primo anno di produzione 2022

Alcol

12,5%

Numero di bottiglie prodotte

6.600

Sistema di allevamento e densità

Guyot, 6.000 piante per ettaro

Suolo	Terreno alluvionale sedimentario di epoca geologica più recente, con una più ricca varietà di rocce dal galestro all'alberese e terreni granitici.
Resa per ettaro	50 quintali
Raccolta	Manuale durante l'ultima settimana di Agosto
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	
Vinificazione	Pressatura diretta delle uve Sangiovese, tutto il vigneto viene raccolto appositamente per produrre questo rosato. L'uva che arriva in cantina viene pigiata, diraspata e lasciata macerare per una notte. Il giorno successivo verranno separati dalle bucce.
Affinamento	10-12 mesi in acciaio inox
Note di degustazione	Cappuccetto Rosa non è quello che necessariamente definiremmo un rosato “facile”, ma vuole essere un rosso a breve contatto con le bucce, dove le uve di Sangiovese raccolte precocemente riescono ad esaltare la propria energia e sapidità. Amiamo chiamarlo Sangiovese nudo.
Disponibilità	0,75 L

