



## SANSY IGT TOSCANA ROSATO



*Solitamente parliamo dell'austerità e della forza del Sangiovese, tuttavia quest'uva può anche avere un'anima gentile e delicata. SanSy rappresenta questo tipo di Sangiovese e la sua espressione più fresca. Due ore di macerazione all'interno della pressa; 6 mesi in tonneaux francesi.*

VITIGNO: Sangiovese - Syrah

ALTIMETRIA: 450 m slm

TIPOLOGIA DI SUOLO: Argillo limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5'000 Piante per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 12 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 q

VENDEMMIA: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita. Periodo di raccolta diverso per le tre varietà.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, breve macerazione in pressa e pressatura soffice degli acini. Segue decantazione a freddo e fermentazione in bianco a temperatura controllata (16-18 °C)

AFFINAMENTO: In tonneaux tostati a vapore per 6 mesi. Minimo 6 mesi di permanenza in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 5 anni



**DE' RICCI**  
CANTINE STORICHE