



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

L'O ROSATO

*Un Rosato 'rosa in rosa'
fero della sua origine toscana
femminile, innocuo, e attraente alla vista
- Un forte carattere mascherato di dolce.*

Profilo di Degustazione

L'O Rosato è di un rosa rubino sorprendentemente brillante con aromi morbidi e indulgenti di frutta dolce estiva. La sua delicata ma ferma struttura valorizza l'equilibrio delle sue caratteristiche fruttate e della fresca acidità. Al palato sprigiona morbidi strati di frutta matura lasciando dietro di sé un ipnotizzante finale.

L'O Rosato si adatta a molte occasioni - è un ricco aperitivo con diversi spuntini. Inoltre, è un grande compagno con carne e verdure, piatti leggeri, così come con insalate o frutta fresca e dolci.

Vinificazione

L'O Rosato è vinificato nella maniera tradizionale per il Rosato, ovvero solo le uve rosse sono utilizzate per la produzione. Il nostro L'O Rosato è composto dal primo succo fresco della nuova raccolta Sangiovese. Il succo (100% Sangiovese) è trasferito in botti di rovere francese (50% nuove, 50% di secondo passaggio) in cui viene lasciato a fermentare con il lievito naturale per 4 settimane. Il vino fermenta a una temperatura che non supera i 15° C in modo che tutto il suo caratteristico fruttato rimanga intatto. Una volta completata la fermentazione alcolica il vino viene trasferito in un serbatoio in acciaio inox dove riposa per 2 mesi prima di essere filtrato ed infine imbottigliato.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53024 Montalcino (Siena) Italia Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
argiano@argiano.net www.argiano.net