

Azienda Casale



Azienda Casale
di Aldimaro Daviddi

PERLA
ROSATO DI TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNI: Prugnolo Gentile 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud / Sud-Est / Sud-Ovest

ALTITUDINE: 300 - 350 metri s.l.m.

TIPI DI TERRENO: Limoso argilloso

ETÀ DEI VIGNETI: 1976 - 1992 - 1997 - 2003

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 / 4.500 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Settembre

VENDEMMIA: Manuale

PRODUZIONE: 65 ettoltri per ettaro

VINIFICAZIONE: Criomacerazione sulle bucce per 4-5 ore e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

NUMERO MEDIO BOTTIGLIE: 2.000 bottiglie da 0,75 lt

COLORE: Rosso cerasuolo

ESAME OLFATTIVO: Intenso, persistente, fruttato con riconoscimenti di ciliegia, lampone e rosa

ESAME GUSTO-OLFATTIVO: Secco, fresco, sapido, persistente. Le note fruttate ritornano nel retrogusto

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, con antipasti, pizza, salumi, zuppe di verdura