

# CONTE ALDOBRANDO



## ROS-È

**Nome:** Ros-è

**Denominazione:** IGT Toscana Rosato

**Vitigno:** Sangiovese

**Vinificazione:** Pressatura diretta delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 16°-18° C

**Affinamento:** In acciaio sulle fecce fini per 3 mesi

**Colore:** Rosa buccia di pesca

**Profumi:** Intense note fruttate ( fragolina di bosco e agrumi ), sfondo minerale con sentori balsamici

**Gusto:** Freschezza e acidità supportate da un buon volume. Finale sapido ed equilibrato

**Abbinamenti:** Eccellente come aperitivo, si accompagna con antipasti e piatti estivi a base di verdure

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 12°-14°

L'azienda Conte Aldobrando è di proprietà della famiglia degli Azzoni e si trova in Toscana, a La Rotta in provincia di Pisa. L'azienda si estende su una superficie totale di 285 ettari, di cui 180 coltivati e il resto destinato a riserva protetta. Gli ettari vitati sono 18 e tutta l'uva prodotta viene vinificata nella propria cantina. La volontà è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente. L'azienda ha di recente aperto il resort **Le Sodole**, dove è possibile rilassarsi trascorrendo qualche giorno immersi nella natura e degustando un buon vino.

