



VAL DI TORO

Anna's Secret

DOC MAREMMA
TOSCANA ROSATO

SCHEDA TECNICA

Anna's Secret

DOC MAREMMA TOSCANA ROSATO



PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana Rosato
BOTTIGLIE PRODOTTE	25000
UVAGGIO	100% Sangiovese
CATEGORIA	Vino Rosato
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosa tenue
SAPORE	Frutti di Bosco, fragola
SERVIRE A	11°
ALCOL	13,50% VOL
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	5 mesi in acciaio
DECANTAZIONE	Da bere subito
ABBINAMENTI	Antipasti, piatti di pesce
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note _____ /100

Vinificazione

Le uve di Sangiovese destinate alla produzione di Anna's Secret vengono selezionate e raccolte a mano allo scopo di ottenere un rosato di altissima qualità. Il mosto utilizzato è esclusivamente quello proveniente dallo sgrondo delle uve, il mosto fiore, la parte più nobile e pregiata del succo d'uva. Le operazioni successive vengono tutte svolte a temperatura controllata in vasche d'acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato dopo circa 5 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Elegante ed armonioso vino rosato dal colore rosa tenue, con riflessi vivaci e brillanti. Al naso sprigiona profumi vivaci e raffinati, con sentori di fragola e frutti di bosco intensi ed invitanti. Perfetta corrispondenza al gusto, pulito e asciutto, dove risaltano la freschezza e la fragranza aromatica. Persistenza lunghissima, la sua acidità calibra perfettamente le percezioni gustative, che si completano con una spiccata mineralità. L'abbinamento è estremamente versatile, ottimo con antipasti sia di terra che di mare, cibi speziati, pesce azzurro e salmone. Irresistibile.