



FATTORIA LE PUPILLE



Rosamati 2022

Toscana rosato IGT

Importation privée

RosaMati, femme forte et pleine de vie, a été la première de la famille à croire en la Maremma et d'investir dans des terres jusque-là inexplorées. Elisabetta voulait dédier à Rosa son rosé.

Région: Toscane

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Éraflage des raisins, contact avec les pelures pendant trois heures, pressage doux, fermentation sans écorces, et fermentation malolactique en cuves d'inox pendant 4 mois. 10% de la cuvée fait une fermentation de 3 semaines en barriques du troisième passage.

Dégustation : La couleur rappelle la pelure d'oignon, le parfum de poivre alterne avec des notes de petits fruits rouges. Dans la bouche la fraîcheur souligne les notes persistantes épicées et fruitées.

Accords: Idéal pour les apéritifs et la cuisine méditerranéenne, les fromages frais, les viandes blanches et les soupes de légumineuses.

Importation privée

Code SAQ : 14744975

Uvc (6)

