



# Cappuccetto Rosa - 2023

## 2023

### IGT TOSCANA ROSATO



*Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.*

*- Francesco Illy*

<b>Denominazione</b>	<b>IGT TOSCANA ROSATO</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Sangiovese</b>
<b>Annata</b>	<b>2023</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2022</b>
<b>Alcol</b>	<b>12,5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>6.600</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Guyot, 6.000 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Terreno alluvionale sedimentario di epoca geologica più recente, con una più ricca varietà di rocce dal galestro all'alberese e terreni granitici.</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>50 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale durante l'ultima settimana di Agosto</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Solforosa Totale</b>	
<b>Vinificazione</b>	<b>Pressatura diretta delle uve Sangiovese, tutto il vigneto viene raccolto appositamente per produrre questo rosato. L'uva che arriva in cantina viene pigiata, diraspata e lasciata macerare per una notte. Il giorno successivo verranno separati dalle bucce.</b>
<b>Affinamento</b>	<b>10-12 mesi in acciaio inox</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>Cappuccetto Rosa non è quello che necessariamente definiremmo un rosato "facile", ma vuole essere un rosso a breve contatto con le bucce, dove le uve di Sangiovese raccolte precocemente riescono ad esaltare la propria energia e sapidità. Amiamo chiamarlo Sangiovese nudo.</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0,75 L</b>

