



## CANAIUOLO – Toscana IGT Rosato

<b>Zona di produzione</b>	San Gimignano (SI)
<b>Composizione del terreno</b>	Sedimenti marini
<b>Produzione annua</b>	15.000 bordolesi da 0,75 lt
<b>Altitudine media vigneti</b>	250 metri slm
<b>Densità per ettaro</b>	5500
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uvaggio</b>	100% Canaiolo
<b>Coltivazione</b>	Rigorosamente biologica
<b>Ente certificatore</b>	ICEA
<b>Vinificazione</b>	In tini di acciaio
<b>Affinamento</b>	Messo in bottiglia a fine fermentazione
<b>Invecchiamento</b>	In bottiglia
<b>Esame visivo</b>	Rosa tenue
<b>Esame olfattivo</b>	Si apre con sentori di lamponi e viole, passando a fiori d'arancio e agrumi
<b>Esame gustativo</b>	Pieno, molto secco, con acidità ben modulata Il finale è lungo, salato, minerale
<b>Abbinamenti</b>	Da giovane perfetto per l'aperitivo, da tutto pasto dopo un anno



**MONTENIDOLI di Maria Elisabetta Fagioli**

I - 53037 San Gimignano (SI)

Tel.: 0039 0577 941565 Fax: 0039 0577942037 montenedoli@valdelsa.net www.montenedoli.com