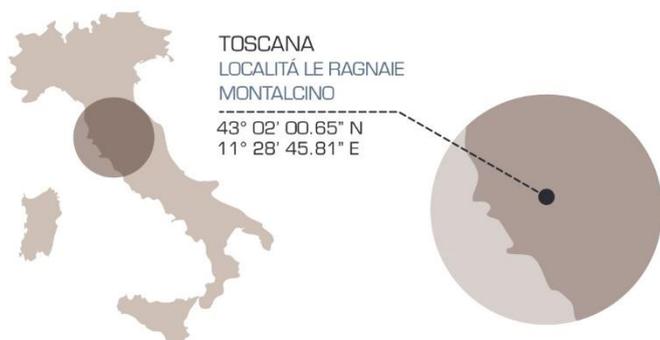


LE RAGNAIE MONTALCINO / TOSCANA

ROSATO

Azienda Agricola
LE RAGNAIE



TOSCANA
LOCALITÀ LE RAGNAIE
MONTALCINO

43° 02' 00.65" N
11° 28' 45.81" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2002



VITIGNI
SANGIOVESE / TREBBIANO /
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
105.000

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNE

Agricoltura biologica,
con uso di poltiglia
bordolese e zolfo di
miniera

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce in tini
d'acciaio per 10 giorni ad una
temperatura controllata di
massimo 31°C

AFFINAMENTO

24 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa tenue con alcuni riflessi arancio

Profumo: profumo fresco ed intenso di frutta,
principalmente pesca e albicocca, e fiori bianchi

Gusto: fresco, caratterizzato da grande acidità e
persistenza.

I vigneti sono piantati esclusivamente a Sangiovese e, vista la diversità dei terreni che la cantina ha a disposizione, permettono di produrre dei vini sempre diversi tra loro, ma ognuno testimone del proprio terroir d'origine.

Tuttavia, le diverse caratteristiche della zona di provenienza, ovvero più finezza, freschezza ed eleganza a Le Ragnaie e, invece, più potenza, calore e sapidità nei vigneti di Pietroso, rendono i vini della cantina unici nel loro genere e sempre diversi tra loro.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com