



ALFA TAURI ROSÉ ORGÂNICO



País, Região e Sub-região

Itália / Toscana / Maremma-Grosseto



Vinhedo

Vinhas plantadas em solos de alta qualidade, rico em minerais e muito sol, mas com ventos fortes capazes de preservar as uvas.



Uva

100% Sangiovese



Safra

2021



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas são colhidas e selecionadas. Após leve e breve esmagamento, o mosto resultante é resfriado, mantendo-o por 48 horas a 4° C. O suco é então transferido para cubas de aço e fermentado a uma temperatura controlada de 17-18° C. Terminada a fermentação, o vinho é deixado durante 3 meses sobre as borras a uma temperatura de cerca de 10° C. Após a estabilização, o engarrafamento ocorre cerca de 5 meses após a colheita.



Notas de Degustação

A cor é um rosa elegante com nuances de pêssego e reflexos vivos e brilhantes. Os aromas intensos e convidativos são de fruta fresca, principalmente morango e pêssego com algumas notas tropicais. O sabor é fresco e perfumado, com boca central salgada e mineral e um feliz equilíbrio entre os componentes.



Harmonização

Ideal com pizzas, massas com frutos do mar, peixes ao molho e frutas secas.



Sobre a Vinícola

Val di Toro é uma empresa familiar que possui 12 hectares de vinhedos localizados no coração de Maremma, na Toscana, e geram cerca de 100 mil garrafas por ano. Para o casal proprietário, Anna Maria Cruciata e Hugh Constable Maxwell, a história de como um vinho é produzido é tão importante quanto o próprio vinho e acreditam que uma boa viticultura começa com o cuidado do solo. De fato, praticam a agricultura orgânica desde 2004 e a partir de 2015 conseguiram o certificado como orgânicos. A abordagem foi sempre mergulhar no ritmo da natureza para abraçar toda a biodiversidade e incentivar o processo natural, a fim de cultivar uvas saudáveis a partir das quais derivam vinhos expressivos e vibrantes. Portanto, as práticas agrônômicas visam enriquecer o solo e administrar a vinha como uma unidade equilibrada e sustentável.