



Larthi Rosato BIO 2018

Cantina: Villa Cilnia

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Toscana

Vitigni: 100% Sangiovese

Certificati: Biologico

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 6 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Bianche, Grigliata di Pesce, Pesce al Forno, Pizza, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Larthi Rosato 2018 di Villa Cilnia è prodotto al 100% con uve Sangiovese da un vigneto della "Villa" situato a 250/280 m sul livello del mare con esposizione est-ovest. Le vigne di 20 anni di età sono adagiate su terreni drenati con argilla e marne. con un sistema di allevamento a cordone speronato. Raccolto nella seconda metà di settembre questo sangiovese destinato al Larthi Rosato fa una macerazione di 24 ore, seguita da un salasso e una successiva vinificazione in bianco in vasi di cemento per circa 15 giorni.

Note di degustazione

Alla vista il Larthi Rosato Villa Cilnia è rosa intenso e brillante con riflessi color ciliegia. All'esame olfattivo si percepisce subito l'arancia bionda, a seguire la rosa canina e la fragolina di bosco. In bocca è abbastanza persistente, lungo e con un buon corpo. L'acidità è ben equilibrata con la struttura del vino e si riconfermano le note olfattive arricchite di un inconfondibile sapore di melograno. Il Larthi Rosato di Villa Cilnia è perfetto se abbinato a primi e zuppe a base di pesce, pesce azzurro, pesce al forno, al sale oppure al cartoccio, insalata tiepida di polipo o di pesce, carni bianche con erbe aromatiche mediterranee.