



Toscana

Il podere Fontemorsi si estende su una superficie di ventidue ettari coltivati per la maggior parte a vigneto.

La produzione vinicola è legata ai vitigni di tradizione locale: Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Rossa ma anche Merlot e Cabernet.

Il rosato è prodotto con grande attenzione in cantina tramite una macerazione a temperatura controllata che ha dato ottimi risultati per questa azienda emergente che segue la filosofia del biologico.

La bontà di un vino rosato parte dalla bellezza del colore e questo vino si presenta con una bella veste color salmone con riflessi grigio violacei a indice di una conservata freschezza.

Podere Fontemorsi

S.S. via delle Colline – 50040 Montescudaio (Pisa)
Tel. 0583 349025 – Fax 0583 394537 – www.fontemorsi.it

Immediato in apertura con sentori di ciliegia, ribes e amarena. Poi sfumature erbacee con piccole evidenze affumicate. Piacevole.

Di intensità ottima, composta, senza sbavature e con una lunghezza di media profondità. Elegante per la sua tipologia.

Al palato mostra un carattere femminile, buona l'intensità e ottima la lunghezza che termina con un ricordo diviso tra il frutto e l'erbaceo.

Solo qualche piccola indecisione al palato in certi momenti con l'alcol che sovrasta.

Ottimo comunque l'equilibrio generale e la coerenza tra naso e bocca.

Da provare con dei fusilli ai fiori di zucca e gamberetti.

Igt Toscana Rosato Fontemorsi '07

SANGIOVESE 100%

Da 8 a 10 euro