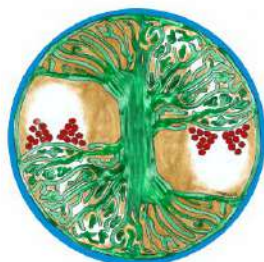


PIOMBAIA
MONTALCINO



IGT TOSCANA ROSATO - BIO BALTATO

Uvaggio/Grapes:

100% Sangiovese Grosso ("bloodletting")

Denominazione/Denomination:

IGT Toscana Rosato

Epoca di vendemmia/Harvest: Nella prima metà di ottobre, manuale in cassette
first half of october, manual in baskets

Vinificazione/winemaking: in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura, fermentazione spontanea senza aggiunta di solfiti con una macerazione di 8 ore
in steel tanks without temperature control, spontaneous fermentation without addition of sulfites with 8 hour of maceration

Gradazione/Alcohol: 12% vol.

Abbinamento/Combination: Aperitivi, formaggi freschi, affettati, carni bianche, pesce

Aperitifs, fresh cheese, ham, salami, bacon, white meat, fish

