



# Fornacelle



## **MatiChia Toscana igt Rosato**

**Zona di produzione:** San Gimignano (SI)

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza

**Altitudine:** 180 m s.l.m,

**Sistema di allevamento :** cordone speronato ,  
Con 4200 ceppi Ha

**Resa:** Uva 80 q/Ha

**Periodo di raccolta:** Metà settembre circa in  
relazione alla stagione di maturazione

**Fermentazione:** in acciaio inox a temperatura  
controllata

**Maturazione:** in acciaio per circa 4 mesi

**Affinamento:** bottiglia minimo 4 mesi

**Colore:** Rosa chiaro

**Olfatto:** Delicato, fresco con note di ciliegia e  
melograno

**Gusto:** Morbido, fresco, delicato

Temperatura di servizio: 8-12° C

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Abbinamenti consigliati:** antipasti misti di  
crostini e salumi , primi piatti , carni bianche  
, pesce , crostacei e formaggi a media  
stagionatura.