

LABADIA



Chill Rose



Classificazione

I.g.t. Toscana

Annata

2024

Uvaggio

Uve rosse toscane

Vinificazione e affinamento

Le uve di Sangiovese vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata per preservarne l'integrità aromatica. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene separato rapidamente dalle bucce per ottenere un colore tenue e delicato. La fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, valorizzando l'espressione varietale e la ricchezza dei profumi primari. Al termine della fermentazione. L'affinamento esclusivamente in acciaio consente di preservare la purezza aromatica del Sangiovese, esaltando le note di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca che caratterizzano questo rosato.

Gradazione Alcolica

12,5 % Vol.

Andamento climatico

L'ottimo andamento stagionale ha portato ad un incremento della produzione vinicola ed anche la qualità delle uve è risultata ottima. Ne sono scaturiti vini con notevoli profili aromatici.

Storia e territorio

Da un'antica tradizione si esplorano nuove potenzialità delle uve rosse toscane. Nasce così un vino rosato dal gusto morbido ed avvolgente, con note fruttate e peculiari caratteristiche gustative che rendono il «Chill Rose» un vino versatile da gustare come aperitivo o a tutto pasto

Note organolettiche

rosa tenue e luminoso, con delicate sfumature cipria; elegante e raffinato, si apre con intensi sentori di fiori bianchi, biancospino e petali di rosa, seguiti da note fragranti di pesca bianca, melone, fragoline di bosco e agrumi freschi.

Gusto: fresco, armonioso e scorrevole, con una piacevole sapidità che richiama il sorso. Gli aromi fruttati e floreali si ritrovano con precisione al palato, accompagnati da una delicata nota agrumata e da un finale lungo, pulito e persistente.

Carattere: un rosato di Sangiovese dallo stile provenzale, elegante e contemporaneo, capace di coniugare finezza aromatica, freschezza e grande bevibilità.

Abbinamenti

aperitivi, antipasti, primi delicati, pesce e verdure. Ideale con i piatti della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio 10-12°C (50-54°F)

