



Azienda Agricola
**LA TORRE
DI RANZA**

Rosato di Toscana

I.G.T.

Vino ottenuto da uve sangiovese accuratamente scelte, vinificato in rosato, cioè il mosto ottenuto dall'uva rossa, all'arrivo in cantina subisce un'operazione chiamata "salasso" che consiste nel spillare dal tino una frazione di mosto, rosata che viene fatta fermentare in assenza di bucce rosse. È una fermentazione controllata a basse temperature, per estrarre tutti i profumi di questo vitigno. Al termine della fermentazione il vino è conservato a bassa temperatura fino all'imbottigliamento, per 2/3 mesi.

Titolo alcolometrico: 11,5%

Abbinamento: si accompagna sia ad aperitivi che a dolci e dessert.

Temperatura di servizio: leggermente freddo. (10°C)

Vitigno: sangiovese

Uve: sangiovese

Resa: 90 q.li/ha

Fermentazione: acciaio Inox

**"CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE,,**

Alla vista presenta un bellissimo colore rosa intenso con sfumature violacee.

I profumi di frutta, la freschezza e la sapidità sono le caratteristiche di questo vino facile da bere.

**"ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI
SERVIZIO,,**

Il vino che si ottiene è profumato, leggero, ideale come aperitivo, per zuppe di pesce, primi piatti, va bevuto fresco ad una temperatura di 10°C

Temperatura di degustazione: piuttosto fredda, 8° - 10°C.



Wine derived from carefully selected Sangiovese grapes, vinified in rose. On arrival at the wine cellar, the must derived from the red grape undergoes an operation called "salasso" (draining) that consists of bleeding off a fraction of pink must from the tub to be fermented without red skins. This fermentation is controlled at a low temperature to extract all the fragrance of this grape vintage. At the end of fermentation, the wine is kept at a low temperature until bottling for 2/3 months.

Alcohol by volume: 11.5%

Complements: it is matched both to aperitifs and sweets and dessert.

Serving temperature: slightly cold. (10°C)

Grape vintage: Sangiovese

Grapes: Sangiovese

Yield: 90 quintal/hectare

Fermentation: stainless steel

**"ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS,,**

At sight it presents a beautiful intense red color with violet tones.

Its fruit fragrance, freshness, and zest are the characteristics of this easy-to-drink wine.

**"COMPLEMENTS AND SERVING
TEMPERATURE,,**

The wine that is obtained is perfumed, light, ideal as an aperitif, with fish soups, first courses, to drink cool at a temperature of 10°C

Tasting temperature: rather cool, 8°-10°C.