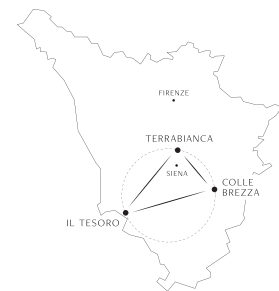


BEVOROSA



DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
REGIONE/PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2023
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentati a temperatura controllata (15°C circa) in vasche di acciaio inossidabile.
AFFINAMENTO	6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inossidabile sulle proprie fecce fini, con frequenti batonnage.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 3 e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.)
VENDEMMIA	L'anno 2023 è stato uno degli anni più caldi della storia recente, con temperature quasi sempre al di sopra della media. Le frequenti piogge primaverili hanno messo a dura prova la salubrità delle piante. All'estate, caratterizzata da un decorso condizionato da svariati picchi di calore, ha fatto seguito un inizio autunno caldo e privo di piogge, che ha permesso una vendemmia scalare delle uve. La complessa situazione fitosanitaria di inizio stagione ha portato a una riduzione della produzione per ettaro, che ha comunque favorito la qualità complessiva dei vini del millesimo.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosa, tenue ed elegante.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Molto varietale, con un'armoniosa alternanza di fiori e frutti.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Ingresso deciso con sorprendente volume, seguito da una piacevole freschezza data dall'acidità che contraddistingue i rosati. Sapido ed intenso con finale pieno e persistente.
ABBINAMENTI	Affettati delicati (prosciutto Parma o San Daniele), bresaola. Formaggi freschi.