



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	2024
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazione 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	La vendemmia 2024 è stata caratterizzata da un inizio di stagione abbastanza equilibrato, con piogge decisamente abbondanti rispetto alla media stagionale, temperature nella norma e favorevoli escursioni termiche fino alla prima metà di luglio. Dalla seconda metà di luglio in poi, invece, il forte caldo, sia diurno sia notturno, ha messo a dura prova le viti, che hanno tuttavia reagito molto bene grazie alle abbondanti riserve idriche. Settembre e ottobre, caratterizzati da piogge abbondanti, hanno prolungato i tempi di maturazione e di raccolta. Annata con produzioni generose, bilanciata in termini di alcol e di maturazione fenolica.
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.