

# BEVOROSA



<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGIONE/PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTA</b>	Il Tesoro
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese (100%)
<b>ALTITUDINE</b>	140/160 m S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2025
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata (15°C circa) in vasche di acciaio inossidabile.
<b>AFFINAMENTO</b>	6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inossidabile sulle proprie fecce fini, con frequenti batonnage.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 3 e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.)
<b>VENDEMMIA</b>	La vendemmia 2025 è stata caratterizzata da un altalenarsi di condizioni meteo, da una prima parte di primavera piovosa, a un giugno molto caldo seguito da un luglio fresco; ad inizio agosto si sono registrati picchi di calore con successivi intervalli piovosi fino a settembre. La maturazione ha subito rallentamenti e ha richiesto un'attenzione nel monitoraggio delle condizioni fitosanitarie. Comunque, grazie a riserve idriche appropriate, relativi stress termici e buone escursioni termiche, siamo arrivati a raccogliere uve di ottima qualità con maturazioni uniformi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5 % vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore rosa, tenue ed elegante.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Molto varietale, con un'armoniosa alternanza di fiori e frutti.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	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.
<b>ABBINAMENTI</b>	Affettati delicati (prosciutto Parma o San Daniele), bresaola. Formaggi freschi.