



Donna Claudia Rosè Toscana I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana - Montepulciano

ALTIMETRIA

250 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette -
Terza decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura a grappolo intero,
defecazione statica, fermentazione a
temperatura controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio sulle fecce fini

ABBINAMENTI

Vino profumato ed intrigante con
sentori floreali, agrumati e fruttati.
La fresca acidità e la buona struttura ne
fa ideale abbinamento per l'aperitivo,
ottimo con la pasta e con i formaggi
freschi, a noi piace accompagnarlo alle
tartare di Chianina ed alle crudités di
mare. Claudia è il nome di mia madre, a
lei lo ho dedicato.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana - Montepulciano

ALTITUDE

250 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Sangiovese

HARVEST

Hand-harvested in small boxes
Last days of September

VINIFICATION

Whole bunch direct pressing, sedimentation
and fermentation at a controlled
temperature

AGEING AND REFINING

6 months on fine lees in stainless steel tanks

FOOD PAIRING

This wine, due to its enchanting floral, citrus
and fruity aromas, thanks to its good
acidity and nice body, is a perfect Aperitivo.
It gorgeously pairs with pasta and fresh
cheese, but we like it especially with a
Chianina tartare and with raw seafood.
Claudia is my mother's name.
I dedicated this wine to her.