



TJ

I.G.T. Toscana Rosato

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

Le uve provenienti da selezione di Sangiovese, raccolte a mano, nei nostri vigneti, all'arrivo in cantina, sono state diraspate e pigiate delicatamente.

Il mosto con le sue bucce ha effettuato una macerazione a freddo per una notte, permettendo l'estrazione del colore e delle componenti aromatiche più delicate e preservando la tipica freschezza e aromaticità del Sangiovese.

Il mosto è stato poi trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C.

L'imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia, ha permesso a "TJ" di esprimere al massimo le sue caratteristiche di equilibrio, piacevolezza e potenza aromatica, oltre ad una persistente freschezza e longevità, garantita anche dall'esclusiva chiusura con tappo a vite.

CENNI

Il TJ celebra l'unione privata e professionale tra Michele Jermann ed Emanuela Tamburini, che dedicano alla figlia Mariadele un vino creato dall'esperienza delle loro storie di famiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa tenue, ha un profumo vellutato che ricorda la fragola fresca e un richiamo alla viola. Al gusto si presenta, sapido, armonioso e morbido.

ABBINAMENTI

Focaccia, salumi e formaggi freschi, primi piatti di carni bianche, crostacei e pesce (misti cotti e crudi), pizza classica e marinara.

Temperatura di servizio consigliata 8 °C.



75 CL

