

PODERE FERRALE

VITTORIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA – TOSCANA ROSATO

IL VINO

Espressione spontanea del Sangiovese, questo vino presenta un profilo giovane e vibrante, caratterizzato da freschezza e slancio. L'acidità naturale del Sangiovese conferisce precisione e sostiene struttura e persistenza, riflettendo con chiarezza l'origine delle uve e il carattere dell'annata.

VITIGNO

100% Sangiovese.

VIGNETI E IL SUOLO

2,8 ettari di vigneti collinari situati a Radda in Chianti, a 550 metri sul livello del mare, con esposizione a nord-ovest e a ovest.

I suoli sono composti prevalentemente da galestro, alberese con una componente mediamente argillosa, ben drenanti e ricchi di scheletro. Questo equilibrio favorisce una crescita regolare delle vite e produzione di uva di elevata qualità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a Guyot, con una densità di 5,000 piante a ettaro, seguendo principi della agricoltura biologica e sostenibile.

ANNATA 2025

Inverno mite che ha favorito una ripresa vegetativa regolare. Primavera tardiva e caratterizzata da piogge frequenti e temperature in rapido aumento, ha sostenuto lo sviluppo delle piante e la formazione di grappoli ben strutturati.

Le abbondanti precipitazioni di maggio e giugno hanno permesso di accumulare solide riserve idriche, mentre l'estate asciutta e calda ha richiesto un naturale lavoro di resilienza, favorendo equilibrio vegetativo, sanità delle uve e qualità delle bucce.

Le piogge di inizio settembre, e la tipica escursione termica del territorio, hanno accompagnato una maturazione lenta e regolare, preservando freschezza e finezza aromatica, ideali per un rosato.



RACCOLTA

Vendemmia anticipata, a metà settembre, svolta manualmente in piccole cassette, con selezione dei grappoli più grandi delle piante generose al fine di preservare freschezza, profumo e acidità.

VINIFICAZIONE

Uve sottoposte a pressatura soffice e fermentate senza contatto con le bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 10°C. Il mosto chiarifica naturalmente per decantazione.

AFFINAMENTO

Cinque mesi sulle fecce fini in vasche di cemento, con bâtonnage regolari, seguiti da almeno due mesi in bottiglia per affinare il profilo aromatico e gustativo.

NOTE SENSORIALI

Di un colore rosa salmone luminoso, al naso evidenzia aromi di fiori bianchi, ananas e lampone. Al gusto è fresco, vibrante e piacevolmente sapido.

PRODUZIONE: 800 bottiglie (0.75 L)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Primavera 2026- Primavera 2027.