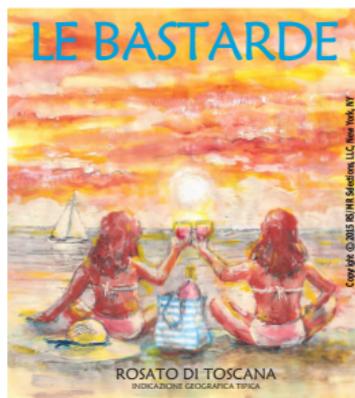


CANTINE RENZO M.



LE BASTARDE ROSATO DI TOSCANA

Si ottiene da 100% uve sangiovese sottraendo il mosto dal contatto con le bucce dopo poche ore di macerazione appena ha assunto una leggera colorazione rosata. e un vino dal carattere fortemente fruttato e floreale, che può essere utilizzato sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti, primi piatti di pasta con sughi semplici, formaggi, salumi, nonché ricette di pesce in genere

It is obtained by 100% Sangiovese grapes, by separating the must from the skins right after a few hours of contact, as soon as it has adsorbed a pinky colour. The wine, that is richly scented and with a light sweet finish in the mouth, can be enjoyed as an aperitif or can be matched with appetizers, first dishes with simple sauces, fresh cheeses and fish in general

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:
Sangiovese 100%

TECNICA - METHOD :

Il mosto è sottratto dal contatto con le bucce dopo poche ore di macerazione a bassa temperatura. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18-20°C

Some of the must is set apart from the skins right after a few hours of cold maceration e fermentation is at a controlled temperature of 18-20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosa salmone chiaro. Profumo intenso. floreale e fruttato. con note di lampone e fragolina selvatico. In bocca si presenta mediamente strutturato. ricco di frutto, vivace nella freschezza ma ampio e rotondo e con una leggera dolcezza finale *Salmon-pink colour. Intense flowery and fruity nose, with blackberry and wildberry notes Medium-bodied wine, it has a lively acidity but balanced by a good smoothness. slight but well integrated sweetness on the finish.*

