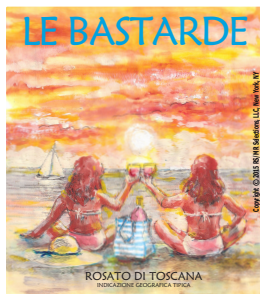


# CANTINE RENZO M.



## 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.*

