



## COROLLO

### MAREMMA TOSCANA ROSATO

*denominazione di origine controllata*

Corollo è il nome dell'antica via che percorre la collina del Sassone. Questa via era utilizzata per la transumanza delle mandrie che provenivano da Siena e, scendendo dal Sassone, raggiungevano nell'inverno i verdi e ricchi pascoli delle piane della Maremma.

Corollo è il nome del nostro Rosato, il primo fiore dei nostri vini, subito pronto in primavera, stagione da cui prende in se i freschi profumi e le soavi fragranze.

#### **Vigneto PEROLLA TATTI, POGGIO E LECCIO**

**Anno di impianto:** 2006    **Sesto:** metri 1,80 x 0,80

**Vitigno:** Cilieggiolo, Syrah

**Densità:** 6944 viti per ettaro

**Suolo:** argilloso con alluvioni silicio-calcaree

**Orientamento versante:** sud    **Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Forma di allevamento:** cordone speronato in controspalliera

**Gestione:** biologica certificata

**Diserbo:** meccanico

**Concimazione:** organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

#### **Cantina**

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Selezione:** del grappolo su tavolo di cernita prima della diraspatura

**Pigiatura:** salasso dalle vasche con separazione dalle bucce dopo 6 ore

**Riempimento tini:** per caduta senza uso di pompe

**Tini:** in acciaio

**Fermentazione:** a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio per 4 mesi

**Maturazione:** 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 12,5% vol variabile secondo l'annata

#### **Vino**

**Colore:** rosato chiaro, rosa antico.

**Sentore:** Floreale e delicatamente fruttato.

**Gusto:** fresco e di facile beva. Un vino estremamente versatile.

**Abbinamenti:** Antipasti salati, pesce, menù estivi.

VINO BIOLOGICO Certificato

SIMONA CECCHERINI