



RISSOA

TOSCANA ROSATO IGT

2025

Un rosato unico, versatile e magnetico. La marcata identità territoriale del Rissoa si fonde armoniosamente con lo stile provenzale. Si esprime magnificamente in chiave gastronomica così come riesce a garantire leggerezza attraverso una bevuta espressiva e immediata. L'elegante tonalità cromatica si riflette in un gusto armonico e suadente, contraddistinto da quel delicato richiamo salmastro che ne racconta immediatamente l'intima affinità con i sapori della costa tirrenica.

PRIMA ANNATA	2023
ASSEMBLAGGIO	In prevalenza Cabernet Franc seguito dalla Syrah.
TIPOLOGIA DEI TERRENI	Terreni di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.
ALLEVAMENTO	Il sistema d'impianto è a cordone speronato e guyot con densità di 6.500 ceppi/ha.
CONDIZIONI CLIMATICHE	La primavera è stata fresca, con precipitazioni superiori alla media e un germogliamento leggermente anticipato. L'estate è iniziata con un giugno caldo, seguito da un luglio mite caratterizzato da vari piovoschi e da una seconda settimana di agosto con temperature elevate. Queste condizioni hanno determinato una vendemmia anticipata e concentrata, conclusasi con circa una settimana di anticipo rispetto alla norma. Le piogge di settembre hanno poi donato all'annata un buon equilibrio complessivo. Nonostante i picchi termici estivi, il luglio mite ha permesso una regolare maturazione, consentendo di raccogliere le uve nel loro optimum.
VENDEMMIA	La raccolta delle uve è avvenuta nella seconda metà di agosto. Le operazioni sono eseguite manualmente e nelle prime ore della mattina, le più fresche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve appena raccolte vengono trasportate in cella frigo e portate ad una temperatura tra 8 - 10°C. Successivamente alla selezione su nastro di cernita viene effettuata una soffice pressatura per ottenere il mosto fiore e la delicata tonalità di colore ricercata. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, gradualmente aumentata verso il termine del processo fino a massimo 16° C per preservare la freschezza degli aromi. Trenta giorni di sosta sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono gli ulteriori 2 mesi di affinamento in acciaio.
------------------------------------	---

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Colore rosa "buccia di cipolla" delicato e brillante.
OLFATTO	Note di frutta a polpa gialla e fiori bianchi, con sfumature di camomilla e fiori d'arancio.
GUSTO	Al palato si presenta appagante e con richiami aromatici coerenti con l'olfatto. La trama minerale e acidula accompagna il sorso verso un finale equilibrato.

ALCOL
13 %

ACIDITÀ TOTALE
5.67 G/L

PH
3.22