



## AYA ROSATO



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI)  
Loc. Fornacette a 250 Metri s.l.m.

UVE :  
60% Sangiovese - 40% Merlot

VENDEMMIA :  
Meccanizzata, con rese di 120 q./ha

VINIFICAZIONE :  
Le uve sono state delicatamente diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in pressa per effettuare una breve macerazione. Dopo la pressatura il mosto è passato in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto la fermentazione alcolica.

GRADO ALCOLICO :  
11,5 % Vol.

CONSERVAZIONE :  
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore, luce e gelo.

Il ROSATO AYA si presenta di Colore rosa peonia con riflessi corallo. Profumo intenso e persistente con sentori di frutta rossa matura e fiori di campo. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e di buona freschezza.

Il Rosato Aya si accompagna con una vasta gamma di piatti che vanno dall'aperitivo fino al dolce. Si consiglia di servire a 10-12° di temperatura.