

**'GINA'**  
IGT | TOSCANO ROSATO

La new entry a Molino di Sant'Antimo. Le uve di Sangiovese sono meticolosamente selezionate per lo scopo, diraspate senza pigiatura e dopo un breve periodo di macerazione sulle bucce sono pressate. Fermentazione ed invecchiamento sono in acciaio a temperatura controllata.

**VARIETA':** 100% Sangiovese

**NOME VIGNETI:** Podernuovo

**ETA' DEI VIGNETI:** 30 anni

**ALTITUDINE:** 250 MT S.L.M.

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**EPOCA DI RACCOLTA:** Prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pressatura soffice, 12 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a bassa temperatura (14°C - 16°C)

**INVECCHIAMENTO:** 5 mesi sulle fecce fini in acciaio

**FORMATO:** 750 ML

**PACKAGING:** Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML

