



CELESTINA FE'
Boutique Winery in Tuscany

Description

The basis for this is the IGT Toscana Sangiovese, with the addition of Mourvedre, which enhances the fruity notes. It 'a rosé wine highly seductive, intriguing with his persuasive charm.

Features

Harvest: from September 10th to October 10th. Hand harvested in small crates.

Vineyard: All the vineyards are planted at high density (6.500 vines per hectare). The training method is at low rammed cordon.

Grapes: Sangiovese 90% and Mourvedre 10%.

Wine making: in blank. Immediate pressing of the whole grape and wine flower separation. It occurs in steel bath without temperature control, with the only small addition of SO₂. No maceration.

Maturing and refinement: in steel bath and bottle

Time storage vintage 2015: 3 years.

Analytic data: Alcohol 14,50 gr/l - Total acidity 5,10 g/l – net extract 31,50 g/l.

Organoleptic features: Intense hot pink with purple gradients.

The nose feels ripe melon and mango notes, a blend of exotic and citrus fruits. In mouth it's a mighty but very balanced wine. It's very persistent but descends like a velvet, caressing the palate.

It does not require an excessively cold temperature, it can be enjoyed at the temperature you prefer.



Azienda Agricola Celestina Fe'

Podere Pian dei Pini 9 - Loc. Cupi – Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob.: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com



CELESTINA FE'
Boutique Winery in Tuscany

Descrizione

La base di questo IGT Toscana è il Sangiovese, con l'aggiunta di Mourvedre, che ne esalta le note fruttate. E' un vino rosato ad alta seduzione, che intriga con il suo fascino suadente.

Caratteristiche

Vendemmia: dal 10 settembre al 10 ottobre. Uve raccolte tutte a mano, in cassetta.

Vigneto: cordone speronato basso, alta densità di ceppi per ettaro (6.500).

Uve: Sangiovese 95% e Mourvedre 5%.

Vinificazione: in bianco. Immediata pressatura dell'uva intera e separazione del vino fiore. Vinificazione in vasche di acciaio senza controllo della temperatura e con una sola piccola aggiunta di SO2. Nessuna macerazione.

Maturazione e affinamento: in vasca di acciaio e bottiglia

Longevità annata 2015: 3 anni.

Dati analitici: alcool 15,00 gr/l – acidità totale 5,89 gr/l – acido malico 0,72 gr/l.

Analisi organolettica: Rosa acceso intenso con sfumature viola

Al naso si percepiscono note di melone maturo e mango, una mescolanza di frutti esotici e agrumi. In bocca e' un vino potente ma molto equilibrato. Molto persistente ma scende come un velluto, accarezzando il palato.

Non necessita di una temperatura eccessivamente fredda, si può gustare alla temperatura che si preferisce.



Fe'

Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob.: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com