

BELLA VITA





BELLA VITA TOSCANA ROSSO
DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

14% VOL - 750 ML

Blend di uve a bacca rossa dalla costa Toscana. La vendemmia viene posticipata ai primi giorni di Ottobre una volta raggiunta la perfetta concentrazione aromatica. Vinificazione per 10 giorni in vasche di cemento e lenta fermentazione con lieviti naturali.

Rosso intenso con riflessi violacei. Voluminoso ed elegante. Frutti rossi e sentori di spezie, setoso sul palato con tannini morbidi ma strutturati, persistente. Lungo finale speziato.

Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana, pasta, carni in umido salumi e formaggi mediamente stagionati

PREMI : 94 PUNTI LUCA MARONI - I MIGLIORI VINI ITALIANI

BELLA VITA VERMENTINO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

13% VOL - 750 ML

Vermentino 100% dalle aree costiere della Toscana.

La vendemmia avviene i primi giorni di Settembre per preservare tutte le sue caratteristiche.

Le uve vengono diraspate, delicatamente pigiate e pressate in modo soffice.

Il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata non oltre i 16°. Breve permanenza in acciaio prima della messa in bottiglia.

Informale e vivace, giallo paglierino limpido e brillante. Sentori mediterranei di erbe aromatiche e agrumi
che si esaltano a vicenda
Sapido, fresco e piacevole.

Perfetto per aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei, crudità, risotti con verdure.

BELLA VITA ROSATO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

12%VOL - 750 ML

Rosato di Toscana prodotto da uve di Sangiovese.

Parte dell'uva raccolta è stata diraspata, pigiata e subito pressata in maniera molto soffice per ottenere un mosto poco colorato; l'altra parte, invece, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata lasciata a macerare per alcune ore in serbatoi di acciaio inox per poter estrarre maggiormente gli aromi varietali dalle bucce. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 15° C.

Vivacità e freschezza. Rosa tenue brillante.

Raffinato equilibrio tra note di frutti a bacca rossa come lampone ribes e sentori floreali.

Struttura delicata con punte di mineralità per un lungo e ricco finale.

Si abbina a crudità. crostacei, pesce alla griglia, carni bianche.