



L'azienda segue il metodo di produzione biologico ed è sottoposta al regime di controllo per l'agricoltura biologica.

Il sistema di controllo e la certificazione biologica sono della Q Certificazioni srl.

Nome del vino:	Rosato Lunella IGT Toscana 2016
Ubicazione azienda:	Le Tolfe - Siena.
Esposizione vigneto:	Sud-Ovest e Est. 305 m s.l.m.
Uvaggio:	Sangiovese 100%.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Densità viti per ettaro:	5000 piante.
Vendemmia:	Manuale con selezione delle uve. Raccolta a fine Settembre.
Vinificazione:	Breve (2-4 ore) contatto delle bucce con il mosto. Temperatura massima di fermentazione: 30°C.
Produzione:	1300 bottiglie da 750 ml.
Dati analitici:	
alcol in vol.	13,50%
acidità totale g/l	6,00
acidità volatile g/l	0,42
zuccheri g/l	0,50

All'esame visivo: colore rosato con sfumature rosso ciliegia.

Al naso: un quadro olfattivo decisamente orientato alla frutta, in particolare sentori di lampone ciliegia e pesca. Si può percepire un aroma di rosa.

In bocca: freschezza ben evidente, buona percezione dell'acidità con un gusto fine di gradevole frutta.



The estate is in the area of Chianti Colli Senesi, near Siena. It is surrounded by woods, vineyards and olive groves. It covers an area of 100 hectares, of which 13 hectares of vineyards and 16 hectares of olive groves, while the rest is woodland and meadows.

The “La Torre alle Tolfe” team is committed to the organic philosophy of agricultural practice, and the farm has been organic certified since 2004. The certification body is “Q Certificazioni s.r.l.”.

We produce three wines: Chianti Colli Senesi, Chianti Riserva Colli Senesi and Rosato IGT Toscana. We also produce Extra virgin olive oil.

Wine's name:	Rosato Lunella IGT Toscana 2015
Estate location:	Le Tolfe - Siena.
Vineyard exposure:	South-West and East. 305 m above sea level.
Grape varieties:	100% Sangiovese.
Training system:	Guyot.
Numbers of vines for hectare:	5000 plants.
Harvest:	Hand picked with selection of grapes. Harvest at the end of September.
Vinification:	Maximum fermentation temperature: 30°C.
Production:	1300 x 750ml bottles.
Analytical data:	
alcohol in vol.	13,50%
total acidity g/l	6,00
volatile acidity g/l	0,42
residual sugar g/l	0,50

Colour: pink with shades of cherry red.

Scent: Predominantly fruity with strong fragrances of raspberry, cherry and peach, and a hint of rose petal.

Taste: A definite freshness with a good perception of acidity and a delicate flavour of fruit.