

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi

VITIGNO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

7 mesi in tino d'acciaio

AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

CONSERVAZIONE

3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ACCOSTAMENTI

Irresistibile con piatti a base di molluschi come uno spaghetti alle vongole, raffinato con piatti casual come bruschette o focaccine da forno.



FIORE DI MAGGIO ROSATO

TOSCANA SANGIOVESE I.G.T

Il calore dell'estate si riflette in ogni goccia del Fiore di Maggio rosato un vino che cattura l'essenza di una stagione che regala colori intensi e momenti di spensieratezza.

Il sangiovese si fa espressione di purezza e vivacità, donando un colore rosa brillante come un tramonto che accende il cielo. Al naso si apre con sentori di pompelmo rosa, fragoline di bosco e petali di rosa, mentre il palato accoglie la sua morbidezza accompagnata da una mineralità delicata, creando un perfetto equilibrio che sa di estate e di gioia condivisa.

Fiore di maggio rosato è il piacere di un brindisi sotto il cielo azzurro di momenti di condivisione all'ombra di alberi, di risate e chiacchiere che sembrano non finire mai. È il vino dell'estate che rimane impresso nei ricordi, capace di trasformare ogni attimo in una piccola festa di sole e serenità.