

# Gracciano della Seta Rosato di Toscana

Rosévin / Italia / Toscana

Produsent: [Gracciano Della Seta](#)

Årgang: 2022

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: -

Drue: 60% sangiovese, 40% merlot

Veil. pris horeca: 143.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 150.0,-

EDP nr. : 9082268

SAP nr. : 9082268

Vinmonopol nr. : 15273601



KLIMASMART EMBALLASJE

ØKOLOGISK

Innhold:

Syre: 5.9

Sukker: < 3

Alkohol: 11,5 %

## Om produsenten

Gracciano della Seta er en av de eldste vingårdene i Montepulciano-regionen. På begynnelsen av 1800-tallet var Gracciano eid av Svetoni-familien som bygde villaen og skapte hagene i italiensk stil som omgir den. Estaten dekker omtrent 70 hektar, hvorav 20 er vingårder. Vinstokkene vokser på leire og siltig jord i Gracciano-åsene, en av de eldste og mest prestisjefylte crus av Montepulciano.

Allerede i 1864 ble *Vino Nobile di Montepulciano* produsert av den daværende Svetoni familien (i dag Gracciano della Seta Estate) og ble tildelt førsteprisen på den internasjonale messen i Torino. Eiendommen ble arvet av de nåværende eierne, Marco, Vannoza og Galdina della Seta Ferrari Corbelli Greco, gjennom deres far Giorgio. Giorgio della Seta bygde i 2013 en ny vingård ved siden av den tradisjonelle enheten som fortsatt brukes til å lagre vin i eikefat. Vingården har alltid vært drevet av anerkjente ønologer (som Nicolò d'Afflito fra 1985 og Beppe Rigoli siden 1995) som sørget for at Tenuta di Gracciano produserte en utmerket *Vino Nobile*, med full respekt for terroiret og ved bruk av autoktone vinstokker.

De gamle kjellerne til hovedvillaen brukes foreløpig kun til å lagre vin på store slovenske eikefat (med en kapasitet på 25-50 hl) og tonneaux (med en kapasitet på 5 hl). Det nye vinproduksjonsanlegget, designet av Studio Caruso e Torricella i 2013, sameksisterer harmonisk med de gamle bygningene på eiendommen, bestående av villaen og det tilstøtende gårdshuset, så vel som med hagen og det omkringliggende landskapet.»

## Vinifikasjon

Kort skallmaserasjon, 4 måneder lagring før lansering.

## Smaksbeskrivelse

Lys gul. Florale toner, roser, fioler, lyse blomster. Myk, frisk og bærpreget.

## Passer til

Grønnsaker, Aperitiff/avec, Skalldyr