Madonnino dei Campacci

LEMPOLE

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosato

VITICOLTURA: Biologico

ANNO: 2025

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: acciaio

FORMATI: 0,75 lt e 0,375 lt

GRADAZIONE: 12,5 %

GUSTO: fresco e sapido con una buona acidita' vivace

AROMI E PROFUMI: fragolina di bosco e lampone fresco, rosa canina e sottile nota agrumata di pompelmo rosa

LEMPOLE

ROSATO IGT TOSCANA

Pochi. *Lenti*. Numerati.

Un’edizione limitatissima di sole 1.000 bottiglie. Un 100% Sangiovese biologico che nasce a 600 metri di quota, tra i terrazzamenti secolari recuperati dopo sessant'anni di silenzio. Lempole è l'elogio della lentezza necessario per ottenere la vera qualità.

DENOMINAZIONE | IGT Toscana Rosato
VITIGNO | 100% Sangiovese
ALTITUDINE | 600 metri s.l.m.
SUOLO | Terrazzamenti storici, ricchi di scheletro
AGRICOLTURA | Biologica, vendemmia interamente manuale
VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio per preservare la freschezza vibrante
TIRATURA | Edizione limitata di 1.000 bottiglie
FORMATI | 0,75 e 0,375

VISIVO | Rosa buccia di cipolla, luminoso e brillante.
OLFATTIVO | Note nitide di fragolina di bosco, lampone e sfumature agrumate di pompelmo rosa.
GUSTATIVO | Al palato è teso, sapido e vibrante. L'acidità è vivace e accompagna un finale lungo e pulito. Contemporaneo di estrema beva.

ABBINAMENTI
Perfetto come aperitivo, si sposa magnificamente con crudi di pesce, formaggi freschi, piatti della tradizione toscana e cucina vegetariana.

“Il vino buono ha bisogno di tempo, di silenzi e di mani che sappiano aspettare. In un mondo che corre, Lempole aspetta. Spero che questo sorso onesto, vibrante e soprattutto umano possa regalarvi un momento di meritata lentezza”

Madonnino dei Campacci di Tiezzi Raffaello, P.IVA 6836710480 - Via Lamole 53, 50022 Greve in Chianti (FI)