



FATTORIA RIGNANA

PANZANO - GREVE IN CHIANTI

IGT ROSATO 2025

Classificazione:	IGT - Indicazione Geografica Tipica
Zona di Produzione:	Panzano in Chianti, integralmente prodotto e imbottigliato nella Fattoria di Rignana di Cosimo Gericke, viticoltore in Panzano
Uvaggio:	100% Sangiovese da raccolta precoce delle uve
Certificazione:	Biologico
Esposizione:	Sudest - Sudovest
Altitudine:	350 metri sopra il livello del mare
Tipologia Terreno:	Calcareo Argilloso - Galestro
Sistema di Allevamento:	Guyot
Densità di Impianto:	5000 piante per ettaro
Inizio Vendemmia:	Settembre, raccolta a mano
Vinificazione:	Dopo la raccolta l'uva viene subito pressata ed il succo viene trasferito in una vasca d'acciaio inox dove fermenta a temperatura controllata di max. 15°C per 30 giorni.
Data di imbottigliamento:	Aprile 2026
Produzione:	4.000 bottiglie 0,75 lt.
Gradi alcolici:	12,50 %
Acidità totale:	6,32 g/l
Ph:	3,06
Caratteri Organolettici:	Colore della buccia di cipolla, profumi freschi e minerali e la tipica acidità marcata del Sangiovese.
Abbinamenti Gastronomici:	Vino estivo che accompagna antipasti, primi piatti e carni bianche.



Fattoria di Rignana di Cosimo Gericke

Via di Rignana, 15 - 50022 Greve in Chianti - Firenze - Italia - Tel. +39 055852065 - Fax + 39 055 8561589

info@rignana.it - www.rignana.it - P.Iva 02262440486