



2024 Rosato Lunellà IGT Toscano



Strada delle Tolfè 12, Siena, SI, 53100
www.latorrealletolfè.com

Ubicazione Azienda / Production Location

Torre alle Tolfè, Le Tolfè, Siena, Toscana, IT

Esposizione Vigneto / Vineyard Exposure

Da Sud-Ovest a Est, 305m. Southwest by East, 305m

Terreni / Soil Type

Prevalentemente sabbiosi. Predominantly sandy

Uvaggio / Varietal(s)

100% Sangiovese

Sistema di Allevamento / Vine Training

Guyot

Densità Viti / Vine Density

5000 ceppi/ettaro / 5000 vines/hectare

Alcool in vol / Alcohol

13%

Zuccheri / Residual Sugar

Secco / Dry

Acidità Totale / Total Acidity

6,7 g/L

pH

3,1

Vendemmia / Harvest

Raccolta manuale e selezione delle uve.
Hand-harvested selection of grapes.

Vinificazione / Vinification

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Raccolto e direttamente mandato in pressatura soffice, con breve macerazione di circa 2-4 ore con metà del mosto. Fermentazione in vasche di cemento vetrificato e maturato in tini di acciaio inox. Rifermentato a primavera con l'aggiunta di mosto d'uva. Questa fermentazione si completa in bottiglia, dove i lieviti rimangono a contatto con il vino.

Spontaneously fermented with indigenous yeasts. Directly harvested and pressed softly, with a short maceration of 2-4 hours with half of the must. Fermented in stainless steel tanks, then re-fermented the following spring with the addition of grape must. This second fermentation finishes in bottle, where the lees remain in contact with the wine.

Note di Degustazione / Tasting Note

Il Frizzante 2024 si presenta con un colore brillante, dalle sfumature che spaziano dal salmone al corallo. Al naso l'apertura è inizialmente caratterizzata da un frutto rosso croccante, con richiami di ribes e lampone. Emergono poi i veri protagonisti del bouquet: il pompelmo rosa e l'arancia rossa, che donano al vino profondità, tensione e una vibrante identità agrumata. A completare il quadro aromatico arriva una delicata nota di crosta di pane. In bocca è sorprendentemente morbido e avvolgente, con una piacevole cremosità che si intreccia continuamente con sapidità e mineralità. Il finale si sviluppa su una raffinata nota amaricante che richiama il pompelmo e il chinotto, accompagnata da sfumature floreali di tiglio e fiori d'arancio. La chiusura è lunga, vibrante e delicatamente speziata, con sentori di pepe rosa e quella sottile piccantezza che ricorda la scorza di arancia appena grattugiata, lasciando il palato vivo, fresco e naturalmente desideroso di un nuovo sorso.

The 2024 Frizzante presents a brilliant salmon-coral colour. On the nose, it opens with crisp red fruit notes, evoking redcurrant and raspberry. The bouquet's true stars then emerge—pink grapefruit and blood orange—imparting depth, tension, and a vibrant citrus character. A delicate note of bread crust rounds out the aromatic profile. The palate is soft and enveloping, offering a pleasant creaminess intertwined with savouriness and minerality. The balance between richness and freshness makes for a satisfying sip. The finish unfolds with a refined bitter edge of grapefruit and chinotto, accompanied by floral nuances of linden and orange blossom. A vibrant and delicately spicy finish—featuring hints of pink pepper and freshly grated orange peel—leaves the palate lively, fresh, and eager for another sip.

