



CARUS

GECO

IGT TOSCANA ROSATO

GECO è un rosato toscana IGT. Un rosé vivace e sorprendente da bere in occasione di un aperitivo o di un pranzo in abbinamento a pietanze delicate. Il significato del nome GECO non è solo un riferimento al simpatico rettile mangia moscerini ma rappresenta le iniziali dei nomi della famiglia proprietaria.



VITIGNO - 100% Sangiovese
GRADO ALCOLICO – 11,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO -

Guyot



PRODUZIONE - 50 quintali/ha

TERRITORIO E ALTITUDINE La zona è prettamente collinare caratterizzata da terreni mediamente argillosi, ricchi di alberese e di galestro, rispettivamente, i principali responsabili della longevità e dell'eleganza dei vini, con buona presenza di ciottoli di fiumi che donano ai vini una buona struttura. La differente esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altezza compresa tra i 190 e i 300 metri sul livello del mare, permette di ottenere un'importante complessità organolettica. Il vigneto da cui ricaviamo le uve per questo rosato sono poste nella parte più alta della nostra azienda a 300 m.s.l.m.



VENDEMMIA – Vendemmia manuale verso l'inizio di settembre

AFFINAMENTO - Affinato in acciaio



NOTE DI DEGUSTAZIONE – Colore: Rosa salmone con riflessi ramati. Olfatto: Presenta al naso caratteristici sentori floreali e agrumati con note minerali. Palato: Dotato di grande freschezza, in bocca offre un gusto pieno e sapido con una buona persistenza gusto-olfattiva con un eccellente finale sapido e minerale.

ABBINAMENTI - Eccellente per un aperitivo in abbinamento a formaggi di freschi o di media stagionatura o per un pranzo a base di piatti di verdura o di mare come risotti di pesce, fritti e crudité.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8-10°