

# FONTETINTA

---

## SIGIRÉ

*I.G.T / Rosato*

Vino ottenuto dalla pressatura di uve Sangiovese. Macerazione di 7/8 ore a bassa temperatura. Dal colore tenue presenta un profilo aromatico vivace con note di frutti rossi. Delicato e leggero accompagna benissimo i piatti della cucina maremmana.

### SCHEDE TECNICHE

---

**Marchio:** FonteTinta

**Vino:** Rosato

**Denominazione:** I.G.T Toscana

**Zona di produzione:** Scansano (GR) Italia

**Altitudine:** 40-60 m s.l.m

**Esposizione:** Sud/est

**Tipo di terreno:** Sabbio-limoso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 5000 ceppi / ha

**Vitigni:** Sangiovese 50% e Syrah 50%

**Vendemmia:** 2023

**Affinamento:** acciaio 3 mesi

**Potenziale di affinamento in bottiglia:** 2-3 anni

**Alcol:** 13 %

**Acidità totale:** 5.19 g/l

**So2 libera:** 35 mg/l

**So2 totale:** 79 mg/l

**Ph:** 3,35

 **I LECCI**  
AZIENDA AGRICOLA



# FONTETINTA

---

## SIGIRÉ

*I.G.T / Rosé*

Wine obtained from the pressing of Sangiovese grapes. Maceration for 7/8 hours at low temperature. With a pale color, it has a lively aromatic profile with notes of red fruits. Delicate and light, it accompanies Maremma cuisine very well.

## DATA SHEET

---

**Brand:** FonteTinta

**Wine:** Rosato

**Appellation:** I.G.T Toscana

**Production Area:** Scansano (GR) Italia

**Altitude:** 40-60 m a.s.l

**Exposure:** South/east

**Soil:** Sand-silty

**Training system:** Spurred cordon

**Density:** 5700 vines per hectare

**Varietal:** Sangiovese 50% - Syrah 50%

**Harvest:** 2023

**Vinification:** Steel 3 months

**Aging potential in bottle:** 2-3 years

**Alcohol:** 13 %

**Total Acidity:** 5.19 g/l

**Free So2:** 35 mg/l

**Total So2:** 79 mg/l

**Ph:** 3,35

