



**CASA LUCII**  
IN HUMO VIRTUS

## Rosato Toscano SPICCHIO



biologico

IGP

**Produttore:** Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italia

**Zona di produzione:** vigneti situati nei Comuni di Certaldo (FI) e San Gimignano (SI)

**Conformità di produzione:** conforme al disciplinare del rosato toscano IGT e alle norme europee di produzione vino biologico

**Enti di certificazione:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

**Giacitura e tessitura del terreno:** collinare a 200/250 mslm, terreno di medio impasto di origine pliocenica

**Vigneti:** 3300 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e gujot

**Uvaggio:** Cilieggiolo, Canaiuolo, Pinot nero

**Resa:** inferiore a 10 ton/ettaro di uve

**Raccolta:** manuale/meccanizzata con selezione delle uve

**Vinificazione:** pressatura soffice, raffreddamento del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata

**Maturazione e affinamento:** su fecce fini in serbatoi termo condizionati di acciaio inox e cemento vetrificato

**Caratteristiche organolettiche:** Di un colore rosa tenue, presenta un ampio bouquet olfattivo, si avverte una piacevole sequenza di fragranze caratteristiche, che vanno dalla ciliegia al lampone, al ribes fino a sensazioni floreali di violetta; sul finale note mentolate. Al gusto risulta di grande freschezza e sapidità con aromaticità che richiama il lampone e la fragola, sul finale dolci sensazioni di caramello.

**Gradazione alcolica:** 12,0/ 13,0% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Perfetto per accompagnare primi piatti con pomodoro, contorni di verdure, cereali e legumi; è ideale anche in abbinamento a zuppe di pesce, cacciucco e pesce in salsa.

**Temperatura di servizio:** 10/15°



**CASA LUCII**

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
[info@casalucii.it](mailto:info@casalucii.it) - [www.casalucii.it](http://www.casalucii.it)

# Rosato Toscano SPICCHIO



IGP

**Producer:** Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italy

**Production zone:** vineyards in the municipalities of Certaldo (FI) and San Gimignano (SI)

**Production conformity:** compliant with the regulations for Rosato Toscano IGT and European production standards for organic wine

**Certifying boards:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

**Position of vineyards and soil consistency:** hills at an altitude of 200/250 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

**Vineyards:** 3300 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

**Grape varieties:** Cilieggiolo, Canaiuolo, Pinot nero

**Grape yield:** less than 10 tons/hectare

**Harvest:** manual/mechanical with selection of the grapes

**Vinification:** soft pressing, cooling of the free-run must and temperature controlled fermentation

**Maturing and ageing:** on fine lees in temperature-controlled stainless steel and glazed concrete tanks

**Organoleptic characteristics:** Soft pink in colour, it presents a pervasive bouquet, featuring a pleasant sequence of characteristic fragrances that range from cherry to raspberry and currants, through to floral scents of violets; with mentholated notes on the finish. Crisp and savoury on the palate, with aromatic notes reminiscent of raspberry and strawberry, with sweet caramel sensations on the finish.

**Alcohol content:** 12.0/13.0% vol.

**Pairing:** Perfect for accompanying pasta dishes with tomato, vegetable sides, cereals and legumes; it is also ideal paired with fish soups, "cacciucco" and fish served with sauce.

**Serving temperature:** 10/15°

**Hersteller:** Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italien

**Anbaugebiet:** Weinberge in den Gemeinden Certaldo (FI) und San Gimignano (SI)

**Konformität bei der Herstellung:** konform zum Disziplinär des Rosato Toscano IGT und den europäischen Normen zur biologischen Weinerzeugung

**Zertifizierungsstellen:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

**Lage und Beschaffenheit des Bodens:** hügeliges Terrain auf 200-250 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

**Weinberg:** 3300 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

**Rebsorten:** Cilieggiolo, Canaiuolo, Pinot nero

**Ertrag:** unter 10 Tonnen Reben/Hektar

**Weinlese:** per Hand/mechanisiert mit Auslese der Trauben

**Vinifizierung:** sanfte Pressung, Abkühlung des Vorlaufmostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur

**Ausbau und Reifung:** Ausbau auf der Feinhefe in thermisch regulierten Tanks aus Edelstahl und Glaszement

**Sensorische Eigenschaften:** Der Wein mit seiner weichrosa Farbe überzeugt durch ein großes Bouquet: Man spürt eine Abfolge angenehmer Noten von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen bis zu blumigen Veilchennoten; im Abgang ist Menthol zu vernehmen. Der Geschmack ist von großer Fülle und Frische mit Aromen, die an Himbeeren und Erdbeeren erinnern. Im Finale leichte Karamellnoten.

**Alkoholgehalt:** 12,0/ 13,0% vol.

**Speiseempfehlungen:** Perfekt als Begleiter zu Pasta mit Tomatensoße, Gemüsebeilagen, Getreiden und Hülsenfrüchten; auch ideal zu Fischsuppen, dem Fischeintopf „Cacciucco“ und Fisch in Sauce.

**Serviertemperatur:** 10/15°

## CASA LUCII

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
[info@casalucii.it](mailto:info@casalucii.it) - [www.casalucii.it](http://www.casalucii.it)