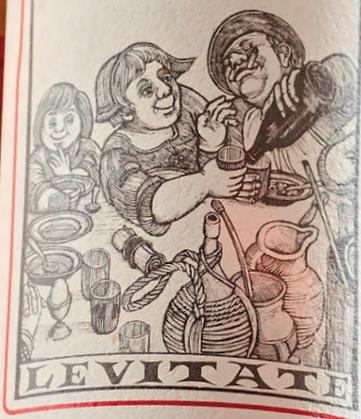


LEVITATE ROSATO TOSCANA IGT

Uvaggio: 100% Sangiovese
Vinificazione: solo il fiore del mosto fermentato a temperatura controllata di 15°C
Affinamento: in vasche di acciaio inox
Etichetta: xilografia dell'artista Mario Gambedotti
Colore: rosa tenue
Profumo: floreale con note di frutta tropicale
Gusto: fresco e vivace, pieno e persistente
Abbinamenti: carni bianche, salumi e antipasti
Bottiglie prodotte: 2000 bordolesi da 0,750 cl

Grape Variety: 100% Sangiovese
Vinification: only the flower of the must fermented at a controlled temperature of 15°C
Aging: in stainless steel tanks
Label: designed by the artist Mario Gambedotti
Color: pale pink
Fragrance: floral with notes of tropical fruit
Taste: fresh and lively, full and persistent
Serving suggestion: salami, ham, appetizers
Produced bottles: 2000 of 0,750 cl



FATTORIA DI
CORSIGNANO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

LEVITATE nasce nel 2017 ed esprime "la leggerezza" del Sangiovese. Il suo nome deriva dal latino levitas, "leggerezza", rimanda alla freschezza e semplicità senza rinunciare alla pienezza del gusto.

LEVITATE was born in 2017 and expresses the "lightness" of Sangiovese vine. Its name derives from the latin term levitas, "lightness", and refers to the freshness and simplicity without missing the fullness in taste.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013