

# HELIOS

## IGT Toscana



*Fino al 2011 non era mai uscito un rosato dalle cantine aziendali. Con la vendemmia 2011 è nato Helios, un rosato splendido come il bambino da cui prende il nome. Colore tenue come i migliori provenzali, ottenuto da Sangiovese in purezza fatto fermentare a bassa temperatura dopo macerazione di 12 ore. L'impatto olfattivo è eccezionale, inaspettato per un rosato toscano: balzano al naso note di pesca, fragola o lampone. In bocca è deciso e persistente, la sua buona acidità invoglia a berne un bicchiere dopo l'altro. Ottimo con un tagliere di affettati.*

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Collocazione geografica del vigneto:** dalle vigne aziendali di Sangiovese poste in località Villa Patrizia a 350-380 mt s.l.m.

**Sistema d'allevamento e produzione:** cordone speronato 60-70 q.li/ha

**Composizione del terreno:** tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese.

**Vinificazione:** in vasche coibentate con controllo termico dopo macerazione di 12 ore e salasso. Fermentazione a bassa temperatura (dai 13 ai 19°C).

**Biologico:** certificato Bioagricert



**Villa Patrizia**, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni  
58050 Cana, Roccalbegna (GR)  
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40  
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



# VILLA PATRIZIA

*Oltre ai vini produciamo anche la **grappa** dalle nostre vinacce e l'**olio Biologico** da cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo.*