

# 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

# HELIOS

## IGT Toscana



*Helios is the brand new rosè wine from Villa Patrizia. Is a shining wine like the baby who gives it his name. Like a rosè is almost different from the other Tuscany wines, although it is Sangiovese 100%. Helios smells like peach, strawberry and raspberry. The colour is an elegant salmon pink and the taste is persistent thanks to the acidity that entices you to drink and drink!! Can be combined with a plate of cold cuts.*

**Grapes:** 100% Sangiovese

**Vines:** vineyards are located in the area surrounding the estate at 350-380 mts a.s.l., S/W exposition and on clay soils with calcar stones

**Vinification:** fermentation into temperature controlled insulated stainless steel tanks from 13°C to 19°C after a 12 hours maceration and bleeding.

**Ideal service temperature:** 12°-14°C (54°-57°F)

**Organic:** Bioagricert (Italian controller) certificated



*“Helios” ist der neue Roséwein von Villa Patrizia und ist herrlich wie das Kind von dem es auch seinen Namen hat! Der Geruch ist außergewöhnlich und unverhofft für einen Rosé der Toskana: nach Pfirsich, Erdbeere oder Himbeere. Die Farbe ist elegant, lachsrosa und der Geschmack ist kräftig und anhaltend mit feiner Säure, die ihn süffig macht. Gut zu kalten Platten.*

**Rebsorte:** Sangiovese 100%

**Weingärten:** Rund um Villa Patrizia auf 350 - 380 m üNN. Ausrichtung nach Südwesten auf tonigem Boden mit Kalksteinen.

**Vinifikation:** In isolierten Edelstahltanks. Fermentation bei niedriger, kontrollierter Temperatur (13-19 °C), nach 12 Stunden auf der Maische.

**Serviertemperatur:** (12-14 °C)

**Biowein:** Zulassung von 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