

ROSATO

MARCHE ROSATO IGP



Alcool: 12,5%

Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da uve rosse Sangiovese e Merlot

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di vinificazione e produzione: Pigiatura soffice, breve macerazione con le parti solide (2 ore), fermentazione in rosa a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica:

Di colore rosa, si caratterizza per un profumo fresco e delicato con sentori di fiori di pesco. Un vino rosato secco, dal sapore fresco e fruttato, si presenta fragrante e leggero, ma anche sapido e vivace. Ottimo molto freddo e adatto per ogni occasione.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo giovane, entro i 3 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, indicato per antipasti, piatti leggeri, pesce alla griglia e pizza