

ROSATO MARCHE IGT

Scheda tecnica:

Rosa, come bianco e come rosso, perché vino vero, non alternativo. Da uve di Montepulciano e Sangiovese vinificate senza le bucce, e per questo solo con il rosa pastello del mosto fiore. La fragranza, la freschezza, la piacevolezza sono i caratteri sensoriali più evidenti, uno stile semplice ma intelligente, perché sa adattarsi a ogni piatto, purché buono.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: Sangiovese 70% Montepulciano 30%

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve 100 q/ha

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: definito per ogni vitigno con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, ph. Vinificazione in bianco, criomacerazione a 4°C per 24-36 ore, prepigiatura e pressatura soffice, con successiva refrigerazione per favorire la decantazione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a bassa temperatura (10 °C - 13 °C), in acciaio.

MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa un mese

PROFILO SENSORIALE: colore Rosa Brillante profumo Intenso, il primo impatto è floreale con sentori di rosa e viola, dopo poco i profumi diventano più marcati con note di piccoli frutti rossi, ribes, e arancia rossa. Il vino spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: temperatura di servizio 10-12°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi o con condimenti rossi non carnosì, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea non molto elaborata.

SHELF LIFE: 3 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 12% vol, acidità totale da 6,1 a 6,5 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 4,5 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l

