ROSATO MARCHE BIO IGT

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 g/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 $4^{\circ}\mathrm{C}$ 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 $^{\circ}\mathrm{C}$ - 13 $^{\circ}\mathrm{C}$), 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 carnosi, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea non molto elaborata.

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



