# 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 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 carnosi, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea non molto elaborata.

De Angelis

Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10
63082 Castel di Lama (AP) – P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444
tel: 073687429 – fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it