



Marche Rosato IGP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Montepulciano (100%)
Zona di produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.000 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, prima settimana di ottobre
Vinificazione	Vinificazione in bianco con macerazione pre fermentativa di 48 ore
Affinamento	Affinamento in bottiglia
Grado alcolico	14,5% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Al colore ricorda la ciliegia, lucido e brillante, dai profumi floreali, distinti, caratteristici e persistenti, con note di ciliegie, fragoline di bosco e prugne.

In bocca è secco, fresco, dalla stoffa delicata con buona persistenza gustativa.

Accompagna antipasti, salumi leggeri, formaggi freschi, piatti a base di pesce e carni bianche, sformati di verdure.

