



R O S È

MARCHE ROSATO IGP

VINO BIOLOGICO

BOTTIGLIE
750 ml

CARTONE
6 Bottiglie

La passione è donna, come il rosa,
che ha un animo gentile, ma tremendamente coraggioso.

TIPOLOGIA	Vino rosato
DENOMINAZIONE	Marche Rosato IGP
ANNATA	2023
UVE	Prodotto con uve SANGIOVESE 100%
TIPO DI CONDUZIONE	Biologica certificata
ZONA DI PRODUZIONE	Pesaro
GIACITURA	Collinare
ALTITUDINE	200m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud
TIPOLOGIA DI TERRENO	medio impasto, tendenzialmente calcareo
DENSITÀ D'IMPIANTO	3300 ceppi/ha
ETÀ DELL'IMPIANTO	9 anni
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	manuale in piccole cassette da 20 kg, effettuata durante la prima metà di settembre, con selezione su pianta dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	una parte del mosto proviene da salasso delle uve diraspa-pigiate, sottraendo un'aliquota di succo (circa 10%) a contatto già da 2/3 ore con le proprie bucce; una parte si ottiene dalla pressatura soffice a freddo dei grappoli interi fino all'ottenimento del colore desiderato; decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (14-16 °C) dei due mosti separati e con l'utilizzo di lieviti selezionati biologici.
AFFINAMENTO	su fecce fini in acciaio a temperatura controllata, blend pre imbottigliamento dei due vini per ottenere il colore rosato e la piacevolezza desiderati.
GRADO ALCOLICO	13,0 % vol.

COME SERVIRLO E COME ABBINARLO

Il suo punto di forza è indubbiamente la versatilità: è un vino decisamente gastronomico. Dagli antipasti a base di carne o salumi, a risotti con verdure per finire con pietanze a base di pesce più strutturate o carni bianche in preparazioni delicate. Può sorprendere in abbinamento con dolci a base di marasche o ciliegie. Imprescindibile durante un aperitivo.

ALLA VISTA

Rosa tenue tendente al cerasuolo.

PROFUMO

Esprime note floreali (violetta, rosa canina, ciclamino, ibisco) e fruttate (fragola, ciliegia ma anche melograno e piccoli frutti rossi come il ribes) tipiche del Sangiovese ben sostenute da una piacevole mineralità marina, quasi di sabbia. In ogni caso intenso e complesso con un'intrigante nota sulfurea.

SAPORE

Subito fresco al palato, una bella vivacità acida che lascia poi spazio a frutti rossi carnosì di richiamo olfattivo: fiori e frutta già percepiti al naso che si trovano in equilibrio con freschezza e struttura. Grande fragranza, retrogusto caldo e avvolgente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo a 10-12 °C

