

VALORI MEDI PER 100 ml	
ENERGIA	72 Kcal 301 KJ
GRASSI	< 0,1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	< 0,1 g
CARBOIDRATI	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

ELENCO INGREDIENTI
UVE
MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO CRISTALLIZATO BIOLOGICO
LIEVITI BIOLOGICI E MANNOPROTEINE
CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: METABISOLFITO DI POTASSIO
AGENTI STABILIZZANTI: MANNOPROTEINE DI LIEVITI
ACIDO CITRICO

IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

R O S È

MARCHE ROSATO IGP

VINO BIOLOGICO

BOTTIGLIE
750 ml

CARTONE
6 Bottiglie

Un vino spumante biologico che danza con grazia e decisione sul palato.

TIPOLOGIA	Vino Spumante Brut Rosato
DENOMINAZIONE	Marche Rosato IGP spumante di qualità
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 a fine agosto/primi di settembre, con selezione su pianta dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	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 °C] con l'utilizzo di lieviti selezionati biologici.
AFFINAMENTO	rifermentazione in autoclave di acciaio inox secondo il Metodo Charmat (o Metodo Martinotti), con sosta di tre mesi sui propri lieviti.
GRADO ALCOLICO	12,5 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI	7 g/L



COME SERVIRLO E COME ABBINARLO

Con la sua freschezza e le sue bollicine fini e briose è ideale durante un aperitivo. Ma, grazie all'intrigante sapidità e alla struttura che gli conferisce il Sangiovese, accompagna con piacevolezza antipasti di pesce (crostacei e salmone) e di salumi, fritti di pesce o di verdure pastellate, primi e zuppe della tradizione marchigiana e formaggi freschi.

ALLA VISTA

Rosa tenue.

PROFUMO

Da subito sensazioni sapide e minerali che lasciano spazio a note floreali di violetta, rosa canina e ibisco per proseguire poi con richiami a piccoli frutti rossi come fragoline selvatiche e ribes fino a giungere a ciliegia e melagrana. Aromi intensi e complessi che mutano piacevolmente nel bicchiere

SAPORE

Il perlage è fine e persistente, cremoso con una spuma leggera; il sorso è asciutto, fresco e scorrevole, ben sorretto da un'acidità e una sapidità stuzzicanti. In bocca è equilibrato e strutturato con richiami a frutta rossa croccante, il finale è intenso e lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale a 6-8 °C

