

# MAROTTI CAMPI



## MARCHE IGT ROSATO



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Marche IGT Rosato

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN) - ITALY

**Uve:** Lacrima;

**Tipologia di terreno:** Misto con prevalenza di argilla e sabbia

**Esposizione:** Sud-Sud/Est;

**Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot;

**Densità di impianto:** 3.450 ceppi/ha

**Vendemmia:** primi di Settembre, a mano in cassette

**Vinificazione:** Brevissima macerazione e fermentazione in vasche di acciaio a 18°C

**Affinamento:** 4 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

### SCHEDA ANALITICA

**Alcol:** 12% vol.; **Acidità totale:** 6 ; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 1 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore petalo di rosa. Caratteristici profumi di rosa, violette, ribes e fragoline di bosco. All'assaggio fresco e fruttato, con una morbidezza bilanciata dall'acidità. Di grande bevibilità. Servire a 16° circa con primi piatti di mare, fritture di pesce, pesce in umido o come aperitivo.