

# MAROTTI CAMPI



## REGINA D'INVERNO MARCHE IGT ROSATO



### SCHEMA TECNICA

**Denominazione:** Marche IGT Rosato

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

**Uve:** Montepulciano 50%, Petit Verdot 50%

**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:** fine Settembre, a mano in cassette

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

**Affinamento:** 4 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia.

### SCHEMA ANALITICA

**Alcol:** 13% vol.; **Acidità totale:** 6.5 ; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 0 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore petalo di rosa antica. Al naso piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, timo, basilico e rosmarino.

In bocca fresco, sapido, note di nespola e finale piacevolmente asciutto.

Servire a 16° circa con primi piatti di mare, frittore di pesce, pesce in umido o come aperitivo.