



MAROTTI CAMPI

REGINA D'INVERNO MARCHE IGT ROSATO



SCHEDA 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.

SCHEDA 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, frittura di pesce, pesce in umido o come aperitivo.