



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:** 6,5 ; **Ph:** 3,20; **Zuccheri:** 0 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, frittore di pesce, pesce in umido o come aperitivo.