

Rosé

MARCHE IGT BIO 2024



Regione

Marche, Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Densità dell'impianto 4.000 piante per ettaro



50% Sangiovese, 50% Alicante



La vendemmia manuale avviene a fine settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in vasche di cemento vetrificato, per poi affinarvi per 6 mesi.



Grado alcolico 13% vol



Esprime al naso tutta la freschezza e l'esuberanza di queste uve che ritornano sentori di piccoli frutti rossi come il lampone. Il palato è sorretto da una buona acidità e dalla sapidità tipica di vigneti affacciati sul mare.



Il Rosé Marche IGT si abbina splendidamente a piatti leggeri e freschi, come insalate di mare, carpacci di pesce o pasta fredda. È ideale anche con antipasti a base di verdure grigliate o formaggi freschi, esaltando la freschezza del vino.



Lanciai

ml

750 ml

