



ROSÉ
Marche IGT Rosato

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà siti a Castel di Lama.

VITIGNO: Uve rosse delle Marche 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: Le uve appositamente selezionate per la vinificazione in rosato vengono raccolte nella prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE: Arrivate in cantina le uve vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica in modo che non si perdano i profumi primari. Solamente il mosto fiore ottenuto dalle prime fasi di pressatura viene utilizzato per la produzione. La fermentazione avviene ad una temperatura di circa 14/15° C. Al termine il vino è mantenuto per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura.



VISTA

Rosa quarzo brillante



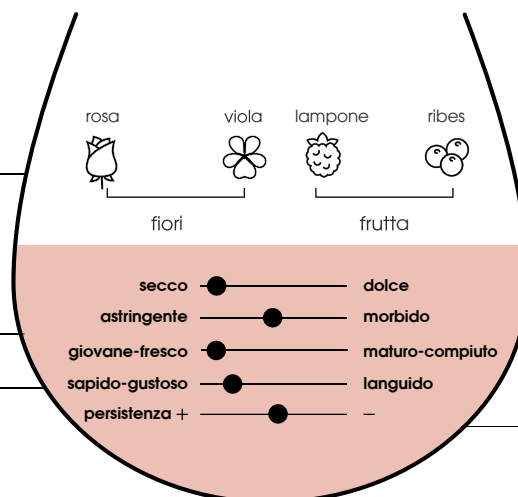
OLFATTO

Intenso, il primo impatto è floreale con sentori di rosa e viola, con note di piccoli frutti rossi.



GUSTO

Buona la struttura tipica del vitigno di origine, spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità.



© 2018 Kiyee Ssis - Tutti i diritti riservati. All right reserved

18/02/2022