



Marche Rosato IGP 2023

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche Rosato IGP

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud

VITIGNO COLTIVATO

Lacrima 80%, Sangiovese 20%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Utilizzo unicamente del mosto fiore, evitando la minima estrazione dalle bucce. Fermentazione in acciaio.

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 2 mesi in bottiglia

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,00% vol

Acidità totale: 5,55 g/l

Acidità volatile: 0,26 g/l

PH: 3,18

Anidride solforosa totale: 87,00 mg/l

Estratto secco totale: 22,03 g/l

Residuo zuccherino: 1 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosa tenue con riflessi di buccia di mandarino.

Aroma: al naso evidenzia delicati ed eleganti profumi di fiori di pesco e ribes bianchi.

Gusto: la tessitura gustativa evidenzia un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità.

Abbinamenti: Salumi e piatti di pesce d'acqua dolce.

