

# Rosato

MARCHE ROSATO IGT

Ottenuto da uve Sangiovese e Lacrima selezionate e raccolte a mano. Di colore rose tenue con riflessi arancio, al naso sprigiona un profumo fresco e intendo di fiori e frutta, principalmente rosa e fragola. In bocca risulta particolarmente fresco, caratterizzato da buona acidità e persistenza. Produzione limitata.

**Uve:** 90% Sangiovese 10% Lacrima

**Allevamento:** spalliera, densità 4400 ceppi per ettaro

**Terreno:** medio impasto

**Esposizione:** sud/est

**Resa uve per ettaro:** circa 80/90 quintali

**Vinificazione:** breve contatto sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio inox per 5 mesi e poi in bottiglia

**Abbinamenti:** eccellente con crudi di pesce, crostacei e frittore, si abbina bene a primi piatti a base di legumi. Ottimo come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

VENDEMMIA 2018  
ALCOL 12,5% VOL

ACCADIA

