

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



Winecolors Collection