



Rosato di Rotoscio



Denominazione

Marche Rosato IGT



Vitigno

40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot

Zona di Produzione

Sant'Urbano ad Apiro

Vigneti

Età media 15 anni



Vinificazione

Viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio



Invecchiamento

10 mesi in vasche di acciaio ed ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage



Abbinamenti

Zuppe di pesce, in umido, tagliere di salumi



Note sensoriali



Rosa chiaro



Note di piccoli frutti rossi, fragolina di bosco, melograno, ed un fondo di erbe officinali



Fine, di buon equilibrio tra la componente sapida e fruttata, sostenuto da una piacevole freschezza