



## Rosato di Rotoscio



### Denominazione

Marche Rosato IGT



### Vitigno

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

### Zona di Produzione

Verdicchio dei Castelli di Jesi

### 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 e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage



### Abbinamenti

Zuppe di pesce, in umido, tagliere di salumi



## Note sensoriali



Rosa tenue intenso



Note di piccoli frutti rossi,  
fragolina di bosco e melograno



Fine, buon equilibrio sostenuto  
da una piacevole freschezza