



ROSATO

I.G.T. Marche

ZONA D'ORIGINE

Comune di Staffolo, zona classica antica

TERRENO

Calcereo, esposizione sud

UVE

Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

Fine Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice 2 ore, vinifica in serbatoio di acciaio

AFFINAMENTO

In acciaio per 4 mesi

COLORE

Rosa tenue

PROFUMO

Floreale, frutta esotica fresca

SAPORE

Morbido, fragrante e sapido con delicate note di frutti rossi

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, frittiture di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO °C

12 °C

PERIODO DI CONSUMO

Ottimo da bere giovane, entro due anni dall'imbottigliamento

750 ml - 1000 ml

AZIENDA AGRICOLA TRE CASTELLI

via San Francesco, 2/A - Staffolo (AN) ITALIA • tel/fax +39 0731 779283 • e-mail: info@vignedileo.it