



Marche Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVAGGIO: 50% Sangiovese, 40% Montepulciano, 10% Alicante

AREA DI PRODUZIONE: Comune di Ripatransone (AP)

ALTITUDINE: 250/300 mt slm

ESPOSIZIONE: Nord/Sud

RESA PER ETTARO: 80 Q.li

CARATTERISTICHE DEL SUOLO: Medio impasto, calcareo

CONTENUTO IN ALCOOL: 12.5% vol

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale

VENDEMMIA: Manuale, dopo la prima decade di Settembre

AFFINAMENTO: Acciaio per 4 mesi

DESCRIZIONE: Colore rosa corallo tenue. Il naso è fresco, frutta rossa croccante e albicocca. In bocca ritroviamo le stesse sensazioni percepite all'olfatto, rimarcate da un'acidità vibrante ed un finale sapido. Buona persistenza. Si abbina a piatti di pesce elaborati, come zuppe e guazzetti, ma anche a dei crostini burro ed alici.

tenutasantori.it
relais.tenutasantori.it

Tel: ++39 346 95 59 465
E-mail: info@tenutasantori.it

P.I. 01963440449
COD SDI 6RB00U9

Montebove Società Semplice Agricola
C.da Montebove, 14 - 63065 Ripatransone (AP) ITALIA