

ROSATO

MARCHE

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

TIPO DI SUOLO

Terreni argillosi-calcarei, di Contrada Coste (terreni sciolti e clima caldo).

ALTITUDINE

Colline alte circa 380-400 metri sul livello del mare.

VIGNETO

Cru vigneto Coste con esposizione a ovest, allevato a Guyot, nella zona classica di Staffolo.

VENDEMMIA

La raccolta avviene manualmente a piena maturazione, generalmente nella seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la selezione manuale, le uve sono pigiadiraspate e sottoposte a pressatura diretta. Il mosto decanta staticamente e fermenta a temperatura controllata. Il vino sosta sui lieviti per sviluppare complessità e struttura. L'affinamento avviene per 8 mesi in cemento, che preserva la freschezza e la purezza del frutto, seguito da almeno 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta di un brillante colore cerasuolo. Al naso offre profumi intensi e vivaci di piccoli frutti rossi, soprattutto fragoline di bosco e rosa canina, con delicati sentori agrumati. Al palato è fresco, elegante e caratterizzato da una piacevole morbidezza bilanciata da una buona acidità e sapidità, che lo rendono equilibrato e di facile beva. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto fresco e leggermente minerale.

