



ROSA^{DEI} QUATTRO

Marche Rosato

I.g.t.

Zona di Produzione: I vigneti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Uvaggio: Sangiovese, Lacrima, Merlot, Montepulciano

Esposizione vigneto ed altitudine: Nord-Est 200 mt .s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5333 ceppi per ettaro

Resa per ettaro : 70-80 q.li di uva

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca vendemmia: Primi di settembre

Vendemmia: 2013

Tipo di raccolta: uve, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette traforate

Vinificazione: Spremitura "soft" con pressa pneumatica a bassa pressione, fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche:

Vino giovane, rosa cerasuolo, limpido e fluido. All'olfatto è abbastanza intenso, fine con sentori floreali di rosa. Secco e morbido al gusto è un vino equilibrato, abbastanza persistente di qualità fine.

Abbinamenti consigliati:

Ideale per aperitivi, ottimo con antipasti di salumi e di pesce .

Tenore alcolico: 13,00 vol.

Temperatura di servizio: 8°-10°C.

Numero Bottiglie Prodotte: 600



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it