



# Rossodi Sere

Marche Rosso

I.g.t.



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

**Uvaggio:** Montepulciano (40%) Merlot (40%) Lacrima (20%)

**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:** Fine settembre/primi di ottobre

**Vendemmia:** 2011

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

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e caricate in botti di acciaio inox .La fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in piccole botti di rovere e subisce solo processi manuali di travaso.

## Caratteristiche organolettiche:

Vino pronto, rosso rubino limpido e consistente. Di qualità abbastanza fine è fruttato ed ampio. Secco,alcolico e morbido è un vino sapido e abbastanza tannico. E' ben equilibrato,intenso e persistente,robusto di corpo ed armonico.

## Abbinamenti consigliati:

Vino da meditazione con arrosti e carni alla brace.

**Tenore alcolico:** 13,50 vol.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C. (stappare ½ h prima)

**Numero Bottiglie Prodotte:** 800



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