



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