

Gioia



Marche Rosato IGP

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta

Certificazione Biologica ccpb

Tipo di vino: Rosato

Uve: Montepulciano 75%, Sangiovese 15%, Merlot 10%

Tipo di terreno: medio impasto tendente argilloso esposto ad ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale, metà settembre

Resa per ettaro: 15 t/ Ha

Vinificazione: Selezione dei grappoli migliori, lavorazione con metodo tradizionale e vinificazione in bianco, pressatura soffice con flottazione pre-fermentativa. La fermentazione avviene in temperatura controllata attorno ai 16-18°C in acciaio. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi.

Gradazione: 14,00% Vol

Caratteristiche: Il colore si presenta rosa cerasuolo. E' un vino secco di medio corpo. Fragrante e leggero con profumi delicati. Al naso troviamo profumi di fragoline di bosco, glicine, ciliegia candita e anguria. Al palato risalta per intensità freschezza e morbidezza. Finale di buona persistenza e media intensità.

Abbinamento: Vino ottimo per antipasti e aperitivi, adatto a piatti leggeri, pesce grigliato e risotti.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Menzionato in Gambero Rosso 2026