

CarpeDiem



Marche Rosato I.G.T.

TIPOLOGIE DI UVE: Montepulciano
Sangiovese

VIGNETO

0,7 ettari di vigneto in collina con esposizione Sud.

densità di impianto: 3,00m x 1,20m

tipo di allevamento: cordone speronato

età media delle viti: 15/35 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300 m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano tra Settembre e Ottobre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro

vino: 40 q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 15-20 giorni con controllo delle temperature (18°C - 24°C).

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

non svolta.

INVECCHIAMENTO

effettuato in vasche di acciaio inox per 3 mesi.

AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 3 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2007

produzione media annua: 1200 bottiglie

SUGGERIMENTI

servire a circa 10-12°C. Ideale per aperitivi e dessert.