

MARCHE IGT ROSATO

Mun



Vigneti

REGIONE	Marche, provincia di Ancona
LOCALITÀ	Contrada Calcinara, situata nel paese di Candia (AN)
ETÀ	18 anni
TERRENO	Composto da rocce pelitiche di natura clastica, marne e banchi calcarenitici. Arenarie. Tessitura: argilloso-sabbiosa. Suolo ricco di calcare e fossili marini
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	200 metri s.l.m. Esposizione Ovest

Uvaggio e caratteristiche colturali

UVAGGIO	Montepulciano 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA	70 q.li di uva per ettaro

Vinificazione

RACCOLTA	Esclusivamente manuale
VINIFICAZIONE	L'uva viene portata in cantina nelle ore più fresche della giornata e qui subito pressata soffice per estrarre solamente il mosto fiore dell'uva rossa. Nessuna macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea senza l'aggiunta di lieviti selezionati a basse temperature per un mese
AFFINAMENTO	6 mesi in affinamento sui suoi lieviti agitando la massa fino alla bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO	Ad aprile, il vino può risultare più o meno torbido in base all'annata

Analisi organolettiche

VISTA	Rosa antico
NASO	Complesso, frutta rossa, erbe aromatiche, timo. Rosa selvatica
GUSTO	Vivo e fresco, ottima sapidità e mineralità data dal calcare della roccia del Conero. Morbido e stimolante la beva

Shelf-life

5-10 anni

Abbinamenti

Crostacei, molluschi e pesce preparato al forno. Ottimo abbinamento con il tradizionale stoccafisso all'anconetana.
Formaggi di breve stagionatura, verdure fresche, cibi speziati

MARCHE IGT ROSATO

Mun


LA CALCINARA

Retro etichetta

La terra e la luce. Magnetica è la luna che ci guida. Questo vino è espressione della nostra cultura di mare, della tradizione che vuole la vinificazione di uve rosse per dare vita ad un vino di luce.

