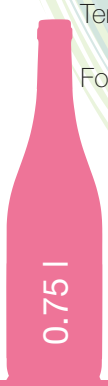
EGOS

VINO BIOLOGICO
MARCHE I.G.T. ROSATO

Vino ottenuto da sole uve Sangiovese biologiche coltivate sulle colline di Matelica. Ad una breve macerazione a freddo del pigiato in pressa, segue il processo di vinificazione in bianco per poi affinare in serbatoi di acciaio inox. Questo vino mostra un color rosa cerasuolo, brillante e luminoso, al naso esprime sentori floreale e fruttato con note di ciliegia e fragola mentre all'assaggio colpisce per grande eleganza, morbidezza, una piacevole freschezza ed un'ottima persistenza aromatica.

Tipo di vino	Rosato.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto.
Uve	Sangiovese 100% .
Resa per ettaro	100 q.
Lavorazione	uve raccolte a piena maturazione, dopo diraspa-pigiatura breve macerazione (4-5 ore) a freddo (15°C) in pressa, poi pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo per 24 ore e fermentazione a bassa temperatura (16°C).
Affinamento	In vasche di cemento per 3 mesi con periodici batonnage.
Colore	Rosa cerasuolo brillante.
Profumo	Fruttato con sentori di ciliegia e fragola.
Sapore	Fresco, armonico, elegante e di buona persistenza aromatica.
Consumo	Entro 2 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Indicato con antipasti, primi piatti, fritture e piatti a base di pesce.
Temp. di servizio	10-12°C
Formato bottiglie	0.75 l



Cantine PRO. VI. MA s.a.c.
Produttori Vitivinicoli Matelica

Via Raffaello, 1/C
62024 Matelica (MC)
Tel e Fax +39 0737 84013

Iscr. Albo Coop. n. A115385
C.C.I.A.A. MC n. 83618
P.IVA/C. FISC. 00332810431

www.cantineprovima.it
cantineprovima@interfreepec.it
info@cantineprovima.it