



## ROSATO CLASSICO MARCHE ROSATO

### ZONA DI PRODUZIONE

Recanati

### DENOMINAZIONE

I.G.T. Marche

### UVE

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice

### MATURAZIONE

Acciaio (3 mesi)

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

### COLORE

Rosato con riflessi viola

### AROMA

Profumi complessi di frutti di bosco

### GUSTO

Morbido e corposo

### ABBINAMENTO

Primi piatti delicati, carni bianche, brodetto di pesce

### CAPACITÀ

1 litro