MONTECAPPONE
MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI

MONTECAPPONE

MARCHE I.G.T. ROSATO MUNTOBE

VITIGNI
100% Cordisco.

DESCRIZIONE GENERALE
Ottenuto da uve rosse vinificato in bianco, esprime con delicatezza la poliedricità del compositore marchigiano. La vinificazione avviene per breve contatto pellicolare e in assenza di ossigeno. Il Muntobe rosato dimostra con la sua piacevolezza come coniugare il carattere varietale del vitigno alla sua mineralità.

TERRENO
Argilloso con buone percentuali di limo e sabbia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO
5.500 piante/ha.

RESA PER PIANTA
2 Kg.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione con le bucce per 3-4 ore in assenza di ossigeno (tecnica della iper-riduzione). Svinatura e fermentazione a temperatura di 14-15° C.

DATI ANALITICI
Grado alcol 13% Vol.

VISTA
Rosa chiaretto.

OLFATTO
Pulito e varietale con sentori di garofani, viole e lavanda .

GUSTO
Succoso e fruttato.