

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 chiarretto.

### OLFATTO

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

### GUSTO

Succoso e fruttato.