

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 chiazzato.

OLFATTO

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

GUSTO

Succoso e fruttato.