



Tancredi

MARCHE ROSATO I.G.T.

Vitigno: Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet 5%

Zona di Produzione: Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: argilloso, di medio impasto.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 4000 per Ha

Produzione per ettaro: 100 q.li

Resa in vino: 70%

Epoca della vendemmia: 10/15 Settembre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate in bianco (pigatura e pressatura immediata con separazione delle bucce).

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura di 16°C per circa 15 gg.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento nel mese di marzo.

Abbinamenti: si abbina a tutta la cucina marinara, ma ben si adatta anche con primi piatti e carni bianche.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Colore rosato tenue, il profumo ha l'intensità aromatica tipica del vitigno, con sfumature di ciliegia e lamponi. Al sapore presenta evidenti sensazioni di frutta fresca, accompagnate da una vivace acidità e giusto equilibrio.