FAZI
BATTAGLIA

ROSATO MARCHE
IGT

SI PRESENTA CON UN COLORE BRILLANTE E LUMINOSO. AL NASO SPRIGIONA NOTE DI FIORI D'ACACIA, MELOGRANO E LIEVI ACCENNI DI CILIEGIA. AL PALATO È AVVOLGENTE E CAREZZEVOLE, MA ALLO STESSO TEMPO MINERALE E SAPIDO.

VITIGNI
100% Montepulciano

ZONA DI PRODUZIONE
Vitigni collinari situati nella zona di Maiolati Spontini.

TERRENI
Argilloso e leggermente alcalino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche in acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
2 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12%
pH 3,24
Acidità totale 6,25 g/l