



BOCCADIGABBIA

ROSÈO MARCHE ROSATO

Vitigni: sangiovese e montepulciano.

Vendemmia: le uve dei due vitigni, in percentuale variabile secondo l'annata, vengono raccolte separatamente tra settembre e ottobre.

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura soffice i mosti vengono separati subito dalle vinacce e messi in pulizia statica con il freddo; i mosti vengono poi assemblati e il taglio ottenuto viene fatto fermentare in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche: una bella luminosità e un vivido colore rosa intenso caratterizzano l'esame visivo di questo vino. Elegante e fine all'olfatto, il Rosèo presenta un gradevole assortimento di sentori fruttati tra cui spiccano la ciliegia, il lampone e la susina; in bocca è secco, sapido, e fresco. La pronta bevibilità e la buona consistenza fanno di questo rosato un vino a "tutto-pasto", con possibilità di abbinamenti quali antipasti, primi e carni bianche, senza dimenticare i piatti più saporiti della cucina tradizionale di mare.

