

MARCHE IGT ROSATO “Euphoria”

UVA:

Uva tipica locale.

ZONA DI PRODUZIONE:

0,8 ettari di vigneto impiantato nel 2000 a 400mt s.l.m, in Contrada Castellaretta, Staffolo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:

Il terreno è argilloso-calcareo molto ricco di carbonato di calcio il quale dona grande sapidità ai vini.

FERMENTAZIONE ed AFFINAMENTO:

Dopo la raccolta le uve vengono subito pressate senza macerazione, così da avere un'estrazione minima del colore, poi il mosto viene fatto fermentare in vasche di cemento con i suoi lieviti autoctoni. Una volta fermentato il vino affina in cemento per 6 mesi-

ALCOOL:

12.5 / 13 % vol

TEMPERATURA di SERVIZIO:

10-12 °C

CARATTERISTICHE:

EUPHORIA è un rosato di territorio. Le sue caratteristiche organolettiche e minerali dipendono in maniera forte dal terroir di Contrada Castellaretta, dove le uve vengono coltivate. E' un vino giovane, con un corpo leggero, ma che ha la stoffa di reggere anche abbinamenti più impegnativi, data la sua buona dote di tannino.

