

# ROSSO AL MARE

MARCHE IGT ROSSO



**Zona di vinificazione:** Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro –Urbino. Regione Marche – Italia.

**Designazione:** Marche Rosso IGT.

**Vitigno:** Pinot Nero

**Vigneto:** Vigna di circa 5 anni.

**Superficie:** 1,5 ha.

**Sesto d'impianto:** 2,8 x 0,8

**Altitudine:** 200 mt slm.

**Esposizione:** Sud.

**Forma di allevamento:** impianto a spalliera con potatura a Guyot

**Epoca di raccolta:** terza decade di Agosto

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.

**Tipologia terreno:** medio impasto – argilloso.

**Resa per ettaro:** 60 q.li x Ha.

**Vinificazione:** diraspatura dei grappoli subito dopo l'arrivo in cantina. Follature e rimontaggi della massa fermentante a temperatura controllata.

**Affinamento:** affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia.

**Titolo alcolometrico:** 11% – 12%

**Temperatura di servizio:** 12° in calici di media ampiezza

**Abbinamenti:** accompagna primi piatti e secondi a base di carne. Perfetto anche con zuppe di pesce e brodetti marchigiani. Si accosta perfettamente anche a salumi e formaggi, anche stagionati, del territorio.



## ESAME VISIVO

Limpido, Rosso rubino.



## ESAME OLFATTIVO

Sentori di rosa e fiori rossi; Note di piccoli frutti rossi e ciliegia, note speziate di pepe.



## ESAME GUSTATIVO

Secco, abbastanza caldo, morbido, di buona freschezza, sapido, leggermente tannico.



320 8419306  
340 5798044



info@cantinasorrigo.it  
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30  
San Costanzo  
61039 (PU).

