



Marche Rosato IGT 2018

Cantina: Azienda Agricola Fiorano

Denominazione: Marche IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Marche

Vitigni: 100% Sangiovese

Certificati: Biologico

Denominazione: Marche IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce, Pizza, Salumi

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Marche Rosato IGT dell'azienda agricola Fiorano è Vino Biologico 100% Sangiovese. Le uve vengono raccolte manualmente nell'ultima decade di settembre e nei primi giorni di Ottobre. Svolge una macerazione breve, fermentando con lieviti autoctoni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione

Il Marche Rosato IGT dell'azienda agricola Fiorano è di colore rosa carico brillante, all'olfatto esprime un gradevole bouquet di toni floreali e fruttati molto intensi con note di fragola, ciliegia e rosa selvatica. Al palato è elegante, sapido, fresco e dotato di una buona persistenza. Di facile beva, in bocca è equilibrato, dotato di una giusta acidità. Si abbina in maniera egregia a piatti vegetariani, pizza, sia a piatti di pesce sia alla carne bianca, ma anche a formaggi di media stagionatura e salumi. Il Marche Rosato IGT è perfetto per un aperitivo.