



TENUTA MANNOCCHI



MARCHE ROSATO IGP AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Montepulciano (100%)
Zona di produzione	Porto S. Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3000 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, ultima decade di settembre
Vinificazione	Vinificazione in bianco con macerazione pre fermentativa di 48 ore
Affinamento	Affinamento in bottiglia
Grado alcolico	14,5% vol
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Al colore ricorda la ciliegia, lucido e brillante. I profumi sono floreali, distinti, caratteristici e persistenti con note di ciliegie, fragoline di bosco e prugne. In bocca secco, fresco, dalla stoffa delicata e con buona persistenza gustativa.

Accompagna antipasti, salumi leggeri, formaggi freschi, piatti a base di pesce, carni bianche e sfornati di verdure.