

La Valle del Sole – Marche Rosato

In campagna

- Uve 100% Montepulciano
- Terreno “San Lazzaro” medio impasto - argilloso sabbioso
- Terreno “Lava” medio impasto - argilloso
- Sistema di potatura Guyot
- Densità di impianto 3500 viti-ha
- Orientamento dei filari est-ovest, ovest-est
- Età delle viti 20- 60 anni
- Resa 55 hl-ha
- Inerbimento spontaneo su tutta la superficie per tutto l’anno e lavorazione del terreno in base alla stagione e alla disponibilità idrica
- Concimazione organica all’occorrenza e sfalcio
- Raccolta manuale
- Agricoltura biologica certificata
- Zona geografica Marche sud – Piceno
- Altitudine 290 m-slm

In cantina

- Diraspatura, macerazione pellicolare a bassa temperatura, pressatura soffice delle uve, fermentazione controllata, maturazione in cemento sui lieviti per 6 mesi, affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.
- Vino biologico certificato

A tavola

- Bottiglia Bordolese leggera
- Capacità 750 ml
- Gradazione 13,5% vol.
- Acidità totale 7 gl
- Temperatura di servizio 12-14 °C