

VIA ROSA

MARCHE IGT ROSATO



Il Via Rosa è ottenuto da uve Montepulciano vinificate con lo stesso procedimento riservato alle uve bianche. Vino dal colore rosato con riflessi corallo, profumi delicati e un sapore fruttato di grande eleganza e freschezza.

Der Via Rosa wird aus Montepulciano-Trauben gewonnen, die nach dem gleichen Verfahren wie bei weißen Trauben zu Wein verarbeitet werden. Roséwein mit Korallen-Reflexen, zarten Aromen und einem fruchtigen Geschmack von großer Eleganz und Frische.

Uvaggio / Rebsorten:

Montepulciano 100%

Allevamento / Erziehungsform:

cordone speronato

system: Zapfenkordon

Resa Uva/ha / Ertrag Trauben/ha:

110 quintali / 110 Zentner

Vinificazione / Vinifikation:

in bianco di uve Montepulciano
Weißweinherstellung (Mostgärung)
aus Montepulciano-Trauben

Invecchiamento / Lagerung:

4/6 mesi su fecce nobili

4/6 Monate auf edlen

0,75 cl

13% vol