

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.

Via rosa is made with Montepulciano grapes vinified with the same technique used for white wines. It has a rosè colour with coral highlights, delicate smell and fruity flavour which is very elegant and fresh.

Uvaggio / Grape variety:

Montepulciano 100%

Allevamento / Training system:

cordone speronato
pruned-spur cordon-trained

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

110 quintali / 11 tons

Vinificazione / Fermentation:

in bianco di uve Montepulciano
off the skins of Montepulciano grapes

Invecchiamento / Ageing:

4/6 mesi su fecce nobili

4/6 months on fine lees

0,75 cl