



ROSE del COPPO

CLASSIFICAZIONE: Marche Rosato IGT

AREA DI PRODUZIONE: Prodotto e imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Le uve provengono dai vigneti aziendali in cui la concentrazione di calcare attivo presente nel suolo è molto elevata, conferendo alle uve caratteristiche di pregio.

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata nella prima settimana di Settembre quando le uve sono pienamente mature e i grappoli vengono selezionati a mano.

TECNICA DI PRODUZIONE: L'uva, appena vendemmiata, viene raffreddata con ghiaccio secco (CO2) e diraspata. Il mosto, con le bucce, subisce una criomacerazione per alcune ore. Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino, viene poi imbottigliato e lasciato affinare per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE: Limpido, rosa pesca. Morbido e vellutato con note fresche di scorze di agrumi e di fiori di acacia.

Persistente, fresco e pulito con una buona complessità al palato, per finire con note minerali.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: Grazie al piacevole aroma fruttato, si abbina bene a piatti saporiti a base di pesce e di carni bianche, ai salumi ed ai formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: A seconda dell'abbinamento, può essere servito freddo o a temperatura ambiente

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.