



ROSÉ Marche IGT Rosato

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà siti a Castel di Lama.

VITIGNO: Uve rosse delle Marche 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: Le uve appositamente selezionate per la vinificazione in rosato vengono raccolte nella prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE: Arrivate in cantina le uve vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica in modo che non si perdano i profumi primari. Solamente il mosto fiore ottenuto dalle prime fasi di pressatura viene utilizzato per la produzione. La fermentazione avviene ad una temperatura di circa 14/15° C. Al termine il vino è mantenuto per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura.*



VISTA

Rosa quarzo brillante



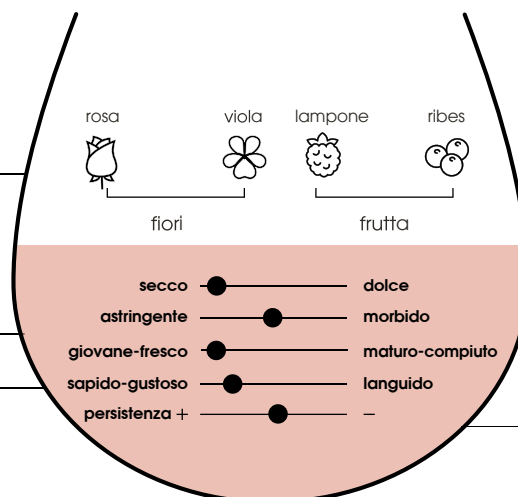
OLFATTO

Intenso, il primo impatto è floreale con sentori di rosa e viola, con note di piccoli frutti rossi.



GUSTO

Buona la struttura tipica del vitigno di origine, spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità.



© 2018 Kyees S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti

18/02/2022



FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in Castel di Lama.

VARIETY: Montepulciano 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards clay.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

HARVEST: Specifically selected grapes for rosé vinification are picked during the first 10 days of September.

VINIFICATION: Once in the cellar, the grapes are destemmed and conveyed to the press. In order not to lose the main scents, the entire environment is covered with dry ice. Only the first-pressing must is used for the production. Fermentation is at a temperature of about 14/15°C. Upon completion of the fermentation, the wine is kept for some months on fine lees to enhance the structure.

ROSÉ Marche IGT Rosato



SIGHT

Bright rose quartz



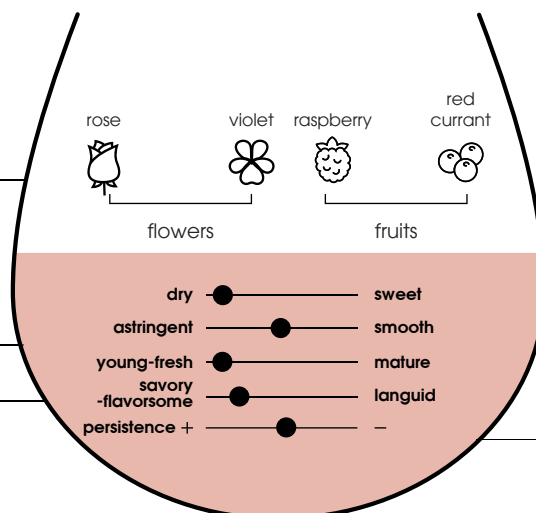
SMELL

Intense. Initially light floral scents of roses and violets along with hints of small red fruit.



TASTE

Full structure typical of the variety. Distinguished by its pleasant freshness and intense mineral finish.





ROSÉ
Marche IGT Rosato

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in Castel di Lama

TRAUBENMISCHUNG: 100% Montepulciano

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu lehmig tendierend

REBERZIEHUNG: Guyot

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5000 Stöcke pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 8 Tonnen

LESE: Die speziell für die Rosé-Vinifikation ausgewählten Trauben werden in den ersten zehn Septembertagen geerntet.

FERMENTATION: Sobald die Trauben im Keller sind, werden sie abgebeert und zur Presse befördert. Die gesamte Umgebung wird mit Kohlendioxidschnee inertisiert, damit die primären Aromen nicht verloren gehen. Für die Produktion wird nur der aus den ersten Pressstufen gewonnene Most verwendet. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von ca. 14/15 ° C. Am Ende wird der Wein einige Monate auf der Feinhefe aufbewahrt, um seine Struktur zu verbessern.



FARBE

Helles Quarzrosa



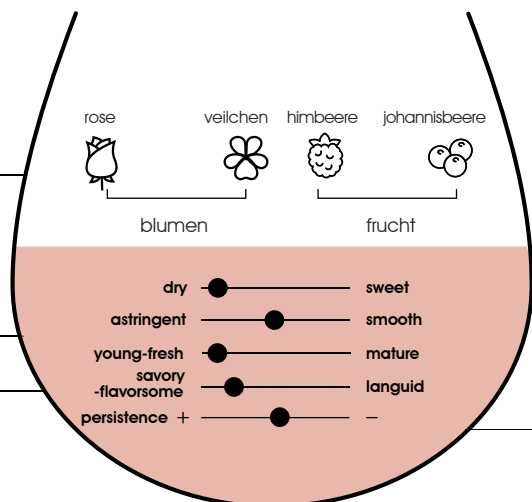
GERUCH

Intensiv, der erste Eindruck ist blumig mit einem Hauch von Rose und Veilchen, mit Noten von kleinen roten Früchten.



GESCHMACK

Herkunft, zeichnet sich durch angenehme Frische und intensive Mineralität aus.



© 2018 Kyies S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

10/11/2023