

RUFLANO

MARCHE **ROSATO**

Indicazione Geografica Tipica



IT

ZONA DI PRODUZIONE Monsampolo del Tronto e Carassai

VITIGNO sangiovese

PRODUZIONE MEDIA ETTARO 100 q l

VINIFICAZIONE macerazione a freddo con le e fermentazione a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tenue

Profumo: fruttati di ciliegia, mora selvatica e frutti di bosco

Gusto: in bocca è un vino di bella stoffa e personalità grazie ad un buon bilanciamento acidità e morbidezza

ABBINAMENTI pasta, pizza e leggeri secondi piatti di carni bianche o pesci alla griglia e il tradizionale brodetto della regione Marche esaltano perfettamente questo vino Rosé.

GRADO ALCOLICO 12,00% - 12,50% vol

EN

ZONE OF PRODUCTION Ripatransone, Monsampolo del Tronto, Carassai

GRAPE VARIETIES sangiovese

MIDDLE PRODUCTION 100 q l

VINIFICATION cold fermentation with peels.

Fermentation at controlled temperature

CHARACTERISTICS

Colour: red light

Bouquet: fruit of cherry, blackberry and wild

Taste: soft, tasty, balanced

SERVING SUGGESTIONS pasta, pizza and light second courses of white meats or grilled fish and the traditional brodetto of the Marche region perfectly enhance this Rosé wine.

ALCOHOL CONTENT 12,00% - 12,50% vol

