

## LE ROSE DI CAMPIOLI

---

### IGT MARCHE ROSATO

---

**VIGNETO:** i nuovi impianti di sangiovese sono situati al centro della proprietà ed affiancano la nostra foresteria

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** sud est

**ALTITUDINE:** 300m slm

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**ETÀ DELL'IMPIANTO:** 8 anni

**TERRENO:** medio impasto tendente al tufo

**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VITIGNO:** 100% sangiovese acino piccolo

**VENDEMMIA:** manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

**VINIFICAZIONE:** brevissima macerazione carbonica seguita da fermentazione in assenza di vinacce a bassa temperatura

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore rosa cerasuolo chiaro, aleggiano al naso sentori di fresa, lamponi, fragoline, ciliegia con scia minerale. Il sorso è sfizioso grazie alla sua freschezza ed elegante salinità con ritorni fruttati e finale pulito.

**ABBINAMENTI:** lonzino cotennato, ciauscolo, tartare di manzo, salmone marinato, pasta con verdure e salsiccia, brodetto al pomodoro fresco, pesce azzurro scottadito.

