

LE ROSE DI CAMPIOLI

IGT MARCHE ROSATO



VINO BIOLOGICO

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

ETÀ DELL'IMPIANTO: 8 anni

TERRENO: medio impasto tendente al tufico

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

UVE: 100% sangiovese acino piccolo

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

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 PRODOTTE IN MEDIA: 5.000

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosa cerasuolo chiaro, aleggiano al naso sentori di fresia, 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C.



ORGANIC WINE

VINEYARD: the new Sangiovese vineyards are located in the middle of the estate next to our guest rooms

TYPE OF LAND: hilly

EXPOSURE: south east

HEIGHT: 300m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 8 years

SOIL: medium texture with a presence of tufa

TRAINING SYSTEM: double arched cane

GRAPES: 100% small-berry Sangiovese

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

GRAPE HARVEST: by hand in 0.2 ton cases and grapes cooling before crushing

VINIFICATION: very short carbonic maceration followed by fermentation without lees at low temperature

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 5.000

750 ml bottle / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: pale cherry pink colour, on the nose there are hints of freesia, raspberry, wild strawberry and cherry with a mineral finish. Enticing palate thanks to its freshness and elegant salinity with fruity overtones and a clear-cut finish.

FOOD PAIRINGS: cured pork with rind, ciauscolo (soft spreadable minced pork salami), beef tartar, marinated salmon, pasta with vegetables and sausage, fish soup with fresh tomato, charcoal-grilled blue fish.

SERVING TEMPERATURE: 12-14°C.