

# pri - ma - vè - ra

Marche Rosato IGT

  
VIGNETI  
SANTA LIBERATA®



## VITIGNI

Montepulciano - Ciliegiolo

## VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta in Valdaso (Fermo). Allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi/ettaro, i vigneti sono impiantati su un terreno di natura argillosa a circa 200 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

## VINIFICAZIONE

Normalmente la vendemmia è eseguita dalla prima decade di ottobre. Le uve sono selezionate in vigna dal nostro agronomo. La macerazione di una notte permette di ottenere la sua caratteristica tonalità e la giusta componente fenolica. L'affinamento avviene in cemento.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore pallido con riflessi che variano dal corallo al salmone.

Si apre con eleganti sentori fruttati, in cui spicca la fragola matura. Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza.

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Utilizzare un calice di dimensioni medie a luce sufficientemente larga per favorire la diffusione dei profumi. La temperatura di servizio consigliata è di 12-14°C.

## ABBINAMENTI

Si abbina in modo ideale con zuppe di pesce, pesce alla griglia, ma anche salumi delicati, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura.

## CURIOSITÀ

In prossimità della tenuta in cui nasce il Montepulciano da cui otteniamo questo vino, si erge il castello di Monte Varmine, antico insediamento fortificato che già dal 1060 apparteneva al territorio di Fermo e difendeva la linea di confine tra il Fermano e l'Ascolano. Questa rocca, rimasta integra, è uno dei pochi esempi di fattoria fortificata del Piceno.

