



Pinkfluid

Marche Rosato IGT



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Vinificazione in bianco delle uve rosse. Pressatura leggera di uve intere appena arrivate in cantina. Il mosto viene fatto decantare a freddo e poi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione si svolge ad una temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo la fermentazione il vino resta a riposo sulle fecce fini (affinamento sur lies) per 4-6 mesi. Affinamento in bottiglie per circa 2 mesi.

Profilo Organolettico

Di colore rosa delicato, il vino presenta un olfatto intenso che richiama il ribes. Speziato ed incredibilmente fresco al palato con sentori di melograno. Morbido e fragrante ma allo stesso tempo energico e minerale.

Abbinamenti

Un ottimo abbinamento ai tipici "Moscioli di Portonovo" (presidio Slow Food). Perfetto anche con i crostacei, con il salmone e il tonno, anche crudi. Buonissimo anche con il brodetto di pesce alla moda di Fano e con il baccalà al forno.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Syrah, Montepulciano
-  10/12 °C
-  Calice tulipano