

Ophelia - Marche Rosato IGT



Classificazione:	Marche Rosato IGT
Nome:	Ophelia
Origini del nome:	E' un asteroide della fascia principale, in orbita attorno al Sole
Provenienza:	Sud delle Marche, comune di Castorano
Vigneto:	Montepulciano
Uvaggio:	Montepulciano 100 %
Ceppi per ettaro:	3.000
Impianto del:	1994
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	Sud - Ovest
Suolo:	Argilloso
Resa:	120 q / ha
Vinificazione:	Leggera macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura.
Affinamento:	In acciaio
Colore:	Rosa vivo, di media intensità, con lievi sfumature violacee
Profumo:	Profumo di frutta matura, intenso, con delicate note speziate.
Sapore:	Corpo di buona intensità, sapido e persistente
Gradazione alcolica:	13,00 % vol.
Temperatura servizio:	13- 14°C
Invecchiamento:	//
Abbinamenti:	Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti e carni bianche, formaggi freschi.

Luca Maroni

2010
IP:81

Luca Maroni

2011
IP:82