



Classificazione: Marche Rosato igt

Nome: Trepuntozero E

Origini del nome: La linea 3.0, nata di recente con l'arrivo in azienda di Antonella Quitadamo, rappresenta una serie di sette vini creati solo ed esclusivamente per enoteche, bar e ristoranti e che non passa per la grande distribuzione. Una lettera per ogni tipologia di vino va a formare il nome "Crinale"

Provenienza: Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

Vigneto: Merlot

Uvaggio: Merlot 100%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 2002

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud-ovest

Suolo: limonoso- argilloso

Resa: 100 q / ha

Vino dal colore rosa vivo, di media intensità, con lievi sfumature violacee con profumo di frutta matura, intensi aromi di frutti di bosco e note floreali di rosa. Al palato si rivela fresco, armonico e di grandissima persistenza aromatica.

Corpo di buona intensità, sapido e persistente.

La vinificazione avviene attraverso leggera macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura.

L'affinamento avviene in serbatoio, in presenza delle fecce di fermentazione a bassa temperatura.

L'imbottigliamento viene effettuato più volte all'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco e fruttato.

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio 13-14 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico

Capacità 750 ml

Abbinamenti: questo vino è in grado di abbinarsi con quasi tutte le pietanze. Abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti con sughi di pesce al pomodoro, formaggi giovani e delicati secondi di carne bianca e pesce.

Ideale abbinarlo con il carpaccio sia di carne che di pesce, come tonno e salmone, ed in generale per tutti i piatti estivi, anche a base di verdure.

La freschezza di questo vino poi aiuta a compensare la grassezza di alcuni cibi, pertanto è consigliabile assaporarlo con piatti alle acciughe o con le ostriche. Con gli asparagi, spesso serviti in accompagnamento alle uova e all'olio d'oliva, combinazione dell'amarezza e aromaticità della verdura con la grassezza dell'uovo e dell'olio. Ottimo anche con carciofi e cavolo poiché ha la capacità di addolcire l'amarezza di queste verdure.