



CIMARELLI

Staffola
"ROSATO"

Marche Igt Rosato

UVE – GRAPES

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Ovest - West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot – Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima e seconda parte di Settembre – First and second half of September

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pigidirasatura, pressatura diretta,
decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata,
sosta sui lieviti– Manual selection of grape, crushing, pressing, static settling
of must, fermentation at controlled temperature, stop on your yeast

AFFINAMENTO – AGING

Cemento (8mesi), bottiglia (1 mese) –

Cement (8 months), bottle (1 month)

ALCOOL

12% / 12,5 % vol

