

POTIOR® SBUCCIATO

Classificazione:

Marche Rosato I.G.P.



VENDEMMIA Selezione di uve a bacca rossa, resa media per ettaro di 7-8 t, raccolte in tempi diversi tenendo conto del rapporto zuccheri-acidità, vinificate separatamente, dopo una macerazione a freddo [9°C] per due ore.

VINIFICAZIONE Le varietà vengono vinificate senza la buccia in piccole vasche di acciaio termocondizionate [16°C]. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura per preservare le note aromatiche.

AFFINAMENTO Dopo la F.A. segue un affinamento sulle fecce nobili. Successivamente vengono assemblati e trasferiti in serbatoi termo-controllati.

ANALISI ORGANOLETICA Rosa brillante, al naso è pulito, gradevole, con sensazioni fruttate. Al gusto il vino si presenta elegante, piacevole, di buona acidità. In chiusura si percepisce una buona sapidità e una spiccata mineralità.

SUGGERIMENTI Ottimo come aperitivo, abbinato ad antipasti, salumi leggeri e formaggi dolci. A tutto pasto con piatti a base di pesce e carni bianche. Si consiglia di servire a 10-12°C.

