Marche Rosato Rebecca

ROSATO

INFO

Annate: 2017, 2018, 2019, 2020
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Marche
Vitigno: Montepulciano
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 56 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce per il 2/3 giorni del 15% delle uve con pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento negli stessi contenitori, poi in bottiglia per 3 mesi.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

DI GIULIA
Giulia Fiorentini

PERCHÉ

Il Rebecca di Di Giulia è un vino rosato molto fresco, croccante e sincero. In apparenza esile, attraversa agilmente la bocca, rivelando polpa e calore e mantenendosi costantemente in tensione con un finale sapido e di bella lunghezza.

QUANDO

Quando a ferragosto si organizza un bel barbecue e tutti portano il solito rosso a temperatura ambiente, fate gli alternativi con una bottiglia ghiacciata di Rebecca. Un vino originale e rinfrescante, ottimo compromesso anche per chi non mangia carne.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it