

Elisetta



Denominazione: Marche Rosato IGT
Zona di produzione: Comune di Offida
Uve: Grenache
Tipo di terreno: Prevalenza di argilla, calcareo
Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro
Vinificazione: Breve in bianco a temperatura controllata di circa 20 gradi
Periodo di Vendemmia: Terza decade di settembre
Rese per ettaro: 70 quintali circa
Alcol: 13,5%
Bottiglie prodotte: 2000 annue
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche: Colore rosa intenso. Fragrante con note di ciliegia e anguria al naso. Sapido e minerale.

Appellation: Marche Rosato IGT
Production area: Township of Offida, in the Marche region of Central Italy
Grape variety: Grenache
Soil type: Predominantly calcareous clay
Vine density: 4000 vines per hectare (1,800 per acre)
Winemaking process: Quick pressing followed by white wine making method under controlled temperature of 16/18 degree Celsius 16/18°
Harvest date: Last 10 days of September.
Yield: Approximately 70 quintals.
Alcohol: 13,5%
Bottles produced: 2000 per year
Aging: Aging in stainless steel vats
Tasting notes: Pale pink color. Crisp with traces of cherries and watermelon. Savory and mineral in the mouth.