

PETALOSO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Marche Rosato IGT

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100%

Suolo: argilloso-calcareo – fondali marino emerso costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici ([Monte Murano](#) e [Grotte di Frasassi](#)).

Esposizione: Ovest – Nord-Ovest, altitudine 220 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio alternato

Densità di impianto: 5700 viti/ha, produzione massima 0,8 kg a vite

Agricoltura: sostenibile, applicando i principi della biodinamica e nel solco del [biologico certificato n. 73198; IT-BIO-015; S21-21/23](#). Ricorrendo all'uso dei microorganismi effettivi al fine di ridurre al minimo anche l'impiego del rame e dello zolfo.

Vendemmia: prima settimana di settembre, a mano in cassette

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, decantazione statica del mosto e spillatura della parte più limpida e nobile, fermentazione spontanea

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio su fecce fini ed 1 mese in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12,00%

Acidità totale: 4,91 g/l

Solforosa totale: 36 mg/l

Annata: 2022

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: rosa cerasuolo intenso

Olfatto: intenso, persistente, fruttato. Profumi di bacche rosse e fiori con note di rosa, viola, more e ciliegie

Gusto: sapore asciutto, fresco, armonico e finale morbido

Degustazione: temperatura consigliata 12 °C

ABBINAMENTO

Ottimo con pizza marinara, piatti di pesce a tutto pasto, preferibilmente a base di scampi e gamberi rossi del Mediterraneo, grande versatilità, ogni occasione è quella giusta!

