



Da Colle del Sole e uve Pinot Nero in purezza. Prodotto dalla Fermentazione Spontanea Naturale e dal minimo intervento dell'uomo.

*From Colle del Sole and Pure Pinot Nero Grapes. Made by Natural Spontaneous Fermentation and the smallest mankind's intervention.*



# Re di Rosa

MARCHE  
ROSATO  
IGP



Il colore è rosa corallo tenue. Al naso risulta floreale, spiccano petali di rosa e frutta esotica con sfumature agrumate. In bocca è fragrante, "croccante", delicatamente fresco con un elegante finale sapido che ritorna agrumato con note di pompelmo rosa. Di straordinaria bevibilità e versatilità è si abbina facilmente ad antipasti di pesce, crostacei, formaggi freschi, salumi ed è un eccellente aperitivo. Va servito freddo a 8-10 gradi.

Simone Schiaffino Enologo

#### Uve

Pinot Nero 100% allevate a cordone speronato .

#### Vigneto

di Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro. Le uve Pinot Nero sono coltivate nella parte occidentale del vigneto su una superficie di 1 ettaro esposta a nord-est. L'altitudine raggiunge i 130 m s.l.m..

#### Vendemmia

Le uve vengono raccolte a mano in cassetta nella prima metà di settembre.

La resa per ettaro è di circa 60 quintali.

#### Vinificazione

Alla pressatura soffice delle uve segue la vinificazione del mosto fiore. La fermentazione spontanea dura circa 20 giorni ad una temperatura media di 18 gradi. Segue la maturazione sulle fecce fini per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

*The colour is a delicate and bright Coral Pink. The nose is floral, rose petals stands out, with exotic fruits and citrus nuances. On the palate is fragrant, almost "crunchy", delicately fresh, with an elegant and savory finish when citrus and pink grapefruit nuances come back. Extraordinarily drinkable and versatile easily combine with seafood appetizers, shellfish, fresh cheeses and charcuterie. Is an excellent aperitif. Serve chilled at 8-10 C.*

Simone Schiaffino Enologo

#### Grapes

Pinot Nero 100%, Cordon Spur trellising.

#### Vineyard

Called "Colle del Sole", is in Maiolati Spontini area. Limey clay soil rich in stones. Pinot Nero Grapes are grown in one hectare, on the top left (west) part of the estate facing northeast and reaching 130 mt a.s.l. of altitude..

#### Harvest

Hand made with bins in the first half of September. Yield per hectare is 6 tons of grapes.

#### Wine Making

After the gentle pressing, the free run only is immediately managed. After the 20 days long spontaneous fermentation at 18 C., the wine stays on the lees for 3 months.