

Nom	Rosato Marche
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Vignedileo
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	IGT Marche
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	12,00% vol

Description

Le domaine viticole Vignedileo, également connu sous le nom de Tre Castelli, est situé sur le versant sud-ouest de Staffolo, un village pittoresque de l'arrière-pays des Marches, dans la province d'Ancona. Fondé en 1990 par Leonardo Palpacelli et Maria Adele Cimorelli, le domaine perpétue une tradition viticole familiale centenaire, aujourd'hui portée par leurs fils Emanuele et Gianfilippo.

Ancré dans une approche respectueuse de l'environnement, Vignedileo met l'accent sur la qualité des raisins, le soin apporté à la vigne et l'innovation dans les techniques de vinification. Le domaine valorise le terroir unique de Staffolo, caractérisé par des sols calcaires et un microclimat favorable à la culture de la vigne.

Vignedileo est renommé pour son Verdicchio dei Castelli di Jesi, un vin blanc emblématique des Marches. Le domaine produit également des vins rouges à base de Montepulciano, Sangiovese et Merlot.

Le Rosato se distingue par sa robe rose pâle et ses arômes délicats de fruits d'été et de fleurs exotiques. En bouche, il offre une texture souple, une fraîcheur agréable et des notes de fruits rouges, avec une finale légèrement saline.

Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade
Origine	Staffolo, terrain calcaire.
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Le jus de raisin reste en contact avec les peaux pendant quelques jours afin d'obtenir une couleur rose vif et des parfums délicats. Vinification et maturation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Maturation en cuves en inox.

