



PODERE SUL LAGO

ROSÉWAIN

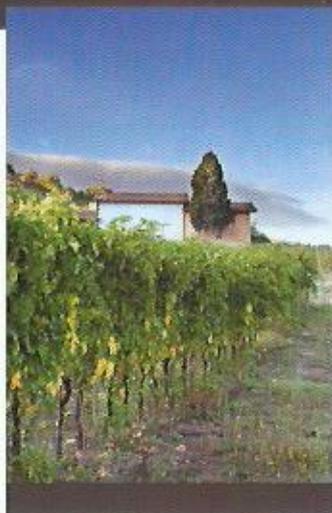
MARCHE ROSATO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

C'è un posto dove la bellezza della rosa trova la sua utilità. Nel vigneto, dove l'uva è protagonista, anche il più celebre dei fiori si sacrifica a tutela dei filari e propizia un ottimo raccolto. Roséwain è un tributo a chi lavora dietro le quinte, agli ardi che non cercano le copertine. Un rosé nelle terre della Vernaccia, un segno di ostinazione di chi ha scelto di andare controcorrente.

There is a place where the beauty of the rose finds its usefulness. In the vineyard, where grapes are protagonist, even the most famous of flowers sacrifices itself to protect the rows and promotes an excellent harvest. Roséwain is a tribute to those who work behind the scenes, to the daring who don't look for covers. A rosé in the lands of Vernaccia, a sign of obstinacy of those who have chosen to go against the tide.



PODERE SUL LAGO



PRODOTTO IN ITALIA

Imbottigliato all'origine da:
Podere sul lago
di Sandrino Quadraroli
Cod. Fisc. QDRSDR60A031651G
P. IVA 01139330433
Via Castello, 20 - Loc. Borgiano
62020 Serrapetrona (MC) - Italia
Tel. 333.3017380 - Fax 0733.905131
E-mail: info@poderesullago.it
www.poderesullago.it



ROSÉWAIN

Tipologia: Marche Rosato IGT

Zona di produzione: comune di Serrapetrona, vigneto con esposizione a Sud, impiantato nel 1999/2000, 500 m s.l.m.

Composizione del suolo: sabbioso-argilloso con buona percentuale di calcare

Uvaggio: Vernaccia nera 100%

Sistema di allevamento: Capovolto e guyot con 6000 ceppi/ha

Vendemmia: manuale in cassetta, prima settimana di Settembre

con accurata selezione delle uve migliori

Vinificazione: diraspatura dell'acino con tavolo di scelta, messa in botti di acciaio con temperatura controllata, pressatura soffice

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa tenue. Profumi armoniosi, sentori di mela golden, floreale

Abbinamento ideale: 12°C - Tulipano

Type: Marche Rosato IGT

Production area: town of Serrapetrona. The exposition of the vineyard is south and it was planted between 1999 and 2000, 500 m.a.s.l.

Soil composition: clay and sandy soil mostly calcareous

Grape variety: Vernaccia nera 100%

Growing system: upside down growth with Guyot system (6000 plants/ha)

Harvesting: manual harvesting in early September with a fine grapes selection

Vinification: destemming, fermentation in temperature-controlled steel tank, soft pressing

Organoleptic properties and color: Soft pink color. Fruity and floral aromas with wild golden apple notes

Serving temperature: 12°C - Tulip

