

Rosso Marchese

Zona di produzione

In terreni da sempre vocati del territorio di Roccanova in provincia di Potenza.

Varietà uva

Sangiovese 60%, Malvasia nera 30%, Cabernet Sauvignon 10%

Tipo di allevamento dei vigneti e densità media

Guyot con circa 3500 piante/ha.

Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

Tecnologie

ntrollata al

Caratteristiche organole

Colore rosso rubino intenso.

Odore intenso, etereo.

Sapore pieno, asciutto, robusto ma vellutato.

Gradazione 13% vol.

Abbinamento gastronomico

È un grande vino da piatti tipici, legumi e secondi a base di carne.

Servizio

Và servito a 19-20° C stappando la bottiglia qualche minuto prima.

Production Area

In lands from time immemorial destined to the grapevine of Roccanova, in the province of Potenza.

Type of grapes

"Sangiovese" 60%, black "Malvasia" 30%, "Cabernet Sauvignon" 10%.

Type of vineyards cultivation and medium density

"Guyot" with about 3500 plants for hectare.

Vineyards average age

10-12 years.

Technologies

The wine making goes back to the classical tradition, with a carefully checked maceration in order to obtain a full bodied, deep coloured and scented wine, further improved with a short passage in an oaken barrel.

Packaging

Dark green "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl

Organoleptical features

Color deep red ruby.

Odour intense and ethereal.

Taste full bodied, dry, strong but velvety.

Content of alcohol 13% vol.

Gastronomic combination

It's a great wine for typical dishes, pulses and meat based main dishes.

Service

It must be served at 19-20° C, uncorking the bottle few minutes before.

MARCHESE rosso
IGT Grottino di Roccanova

