



Kòmaros Marche Igt Rosato

IL CONERO

La vinificazione in bianco delle uve Montepulciano dona a questo vino un colore rosato con sfumature corallo e un profumo fruttato e fragrante.

The white vinification of Montepulciano grapes gives this wine a rose color with coral-pink veining, with seductive aromas and a delicate flavor that is exceptionally persistent.

ZONA D'ORIGINE: colline marchigiane.
AREA OF ORIGIN: Marche hills.

TERRENO: di medio impasto.
SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

RESA PER ETTARO: 100 q
YIELD X HECTARE: 10.000 kg

LAVORAZIONE: uve raccolte in leggero anticipo, pressatura soffice dei grappoli, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a bassa temperatura.

WINEMAKING: early grape harvest, soft pressing, cold cleaning of the must and fermentation at low temperature.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel at controlled temperature.

COLORE: rosa corallo.
COLOUR: coral pink.

PROFUMO: fruttato con sentori di ciliegia e fragola.
BOUQUET: fresh with scents of cherry and strawberry.

SAPORE: fresco, armonico ed elegante.
FLAVOUR: fresh, velvety and balanced, with a rich structure.

CONSUMO: entro 2 anni dalla vendemmia.
CONSUMPTION: within 2 years following the harvest.

ABBINAMENTI: indicato con antipasti, primi piatti e frittura.
FOOD PAIRINGS: It goes perfectly with appetizer, first courses and fried food.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C



cl.75
cl.150
cl.300