



K-Volve Marche Igt Rosato

IL CONERO

Un nuovo modo di vivere il rosato. Un'evoluzione sia concettuale che di gusto. Un'innovativa interpretazione del Montepulciano vinificato in bianco.

A new rosato experience. An evolution involving concept and taste. An innovative interpretation of Montepulciano grapes vinified white.

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

TERRENO: prevalentemente calcare.
SOIL: mainly limestone.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

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

LAVORAZIONE: vinificazione in bianco di uve Montepulciano da zone selezionate dei nostri vigneti del Conero.
WINEMAKING: White vinification of Montepulciano grapes harvested in selected areas of our vineyards on Mount Conero.

AFFINAMENTO: 30% delle uve fermentate e affinate in rovere francese. 70% delle uve fermentate e affinate in acciaio.
AGEING: 30% of the grapes fermented and refined in French oak wood. 70% of the grapes fermented and refined in stainless-steel.

COLORE: rosa tenue.
COLOUR: pale pink.

PROFUMO: fruttato con delicate note di vaniglia.
BOUQUET: fruity with delicate hints of vanilla.

SAPORE: fruttato, floreale e di complessa eleganza.
FLAVOUR: fruity and remarkably elegant with floral scents.

CONSUMO: fino a 5 anni dalla vendemmia.
CONSUMPTION: within 5 years following the harvest.

ABBINAMENTI: indicato con antipasti, primi piatti, tartare di carne e formaggi stagionati.
FOOD PAIRINGS: excellent with starters, first courses, meat tartare and medium-aged cheese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C



cl.75