



VINO UVE DI MARTE

Denominazione: IGT

Uva: Montepulciano + Shiraz

Età piante: 4 anni

Sistema di allevamento: Guyot - cordone speronato

Ceppi/ha: 5.000

Zona di produzione: collinare in Castiglione
in Teverina - Viterbo (Italia)

Altitudine: 200 mt/slm

Giacitura: collinare

Resa per ceppo: 0,9 - 1 kg

Periodo vendemmia: dalla seconda decade di settembre
e prima di ottobre

Vinificazione: diraspatura, fermentazione alcolica,
breve macerazione a fine fermentazione

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

Uve di Marte è un vino rosé ottenuto da uve rosse di Montepulciano vinificate in bianco, vendemmiate manualmente in cassette da 15 kg. nella prima decade di ottobre.

I grappoli vengono attentamente selezionati prima della diraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori in acciaio termo controllati a basse temperature e successivamente affinato per mesi 6 in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Il colore è rosa tenue con riflessi brillanti ed aromi di garofani, rose di boccio e frutta fresca che renderanno piacevoli le vostre giornate d'estate.

