

# ROSOLACCIO

## IGT Marche Rosso

Montepulciano 40%, Sangiovese 30%,  
Cabernet Sauvignon 15% e Merlot 15%

Il **Rosolaccio** (o papavero rosso) è il **fiore** che colora di rosso il nostro vigneto durante la primavera.

Il **Rosolaccio** è frutto di un blend tra diversi vitigni locali e internazionali: **Montepulciano, Sangiovese, Cabernet e Merlot.**

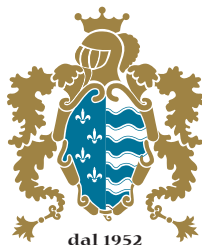
**È un Vino che conserva l'espressione e il carattere delle uve autoctone mixate alla complessità e aromaticità delle uve internazionali.**



## VIGNAMATO

**Az. Agricola Vignamato** Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | [info@vignamato.com](mailto:info@vignamato.com) | [www.vignamato.com](http://www.vignamato.com)



dal 1952



## COLORE

Rosso rubino impenetrabile,  
con riflessi porpora.



## PROFUMO

Naso dolce, prevalentemente fruttato  
e floreale con tipiche note di marasca.



## SAPORE

Ricco, polposo, sapido e gradevolmente  
armonico, tannini setosi.



## ABBINAMENTI

La pasta ripiena, pietanze alla griglia,  
porchetta, cacciagione e brasati,  
nonché ricco tagliere di formaggi  
stagionati e piccanti.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18° C

## Regione e Clima

### LUOGO DELLA VINIFICAZIONE

Cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche.

### SUPERFICIE DEL VIGNETO

2.50 Ha

### COMUNE

San Paolo di Jesi

### ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

### ESPOSIZIONE

Sud - Est

### TIPO DI TERRENO

Argilloso calcareo

### CEPPI PER HA

5.000

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot

### ANNO DI PIANTAGIONE

2003/2006

### COLTIVAZIONE

Biologica

## Vinificazione e Affinamento

### RESE PER HA

80/90 Q.li

### EPOCA DELLA VENDEMMIA

ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

### VENDEMMIA

Manuale, in casse, a seconda della tipologia

### PRESSATURA

Soffice

### FERMENTAZIONE

Acciaio

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata da 20° a 25°C

### TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa 10-12 giorni

### MALOLATTICA

si

### AFFINAMENTO

in barrique usata per 6 mesi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

### VINIFICAZIONE

Le uve giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli migliori, e lavorate immediatamente con diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi termocondizionati con follature giornaliere. La macerazione si protrae per 10/12 giorni circa.

# VIGNAMATO

**Az. Agricola Vignamato** Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com