



# ROSĂ ELYSIÄ

## MARCHE ROSATO I.G.T.



*Prima annata prodotta: 2024. Un rosato giovane ma con carattere, nato da vigne di oltre 40 anni. Il nome del vino è omaggio alle mamme "vignaiole" di Enrico e Nazzarena, che hanno dedicato la vita alla Terra con cura, dedizione e tradizione.*



### Origine

*Regione: Marche – San Paolo di Jesi (Ancona)*

*Zona: area della DOC del Rosso Piceno*

*Altitudine: 140-200 m slm*

*Esposizione: Sud-Est*



### Vigneti

*Vitigno: Montepulciano – Sangiovese*

*Sistema di allevamento: Guyot*

*Età delle viti: Filari piantati nel 1978*

*Densità: 1700 ceppi/ha*

*Suolo: Medio impasto argilloso*

*Superficie dedicata: ca. 0,2 ettari su 7~ totali*

*Produzione: 1.500 bottiglie/anno*



### Vinificazione

*Raccolta: Manuale, fine settembre - inizio ottobre*

*Pressatura: Fermentazione con follature e*

*macerazione sulle bucce per circa 2/3 ore*

*Affinamento: 5/6 mesi in acciaio o cemento - 3/6 mesi in bottiglia*



### Note di Degustazione

*Colore: Cerasuolo brillante, con sfumature violacee*

*Profumo: Rosa selvatica, fragoline di bosco, mirtillo, ciliegia fresca*

*Gusto: Fresco, fragrante, di buona struttura, con chiusura delicatamente fruttata e persistente*



### Abbinamenti consigliati

*Vino trasversale e versatile, perfetto dall'aperitivo fino al dolce.*

*Ottimo con antipasti di salumi o carni bianche, risotti alle verdure, pesce strutturato, anche d'acqua dolce, pizza a base di pomodoro, dolci con confetture di frutta rossa*



### Dati tecnici

*Alcol: ≥ 13% vol*

*Resa media max 85–90 q.li/ha*

*Temperatura di servizio: 10–12 °C*



AZIENDA AGRICOLA CECI ENRICO

Via Santa Maria d'Arco 7 San Paolo di Jesi (AN)

Tel. e fax (+39) 0731 779033 - Nazzarena (+39) 349 3868434 - Enrico (+39) 347 2530596