

# COLLESTEFANO

## Rosa di Elena

MARCHE ROSATO IGT - 2018

*Solo i migliori vini rosati sanno spogliarsi della propria confezione ed esprimersi pienamente come espressioni di territorio. Prodotto in quantitativi purtroppo limitati, questo Rosato è una foto in bottiglia di Collestefano: succo di lampone luminoso al colore, al profumo la nota di frutta rossa è di purezza estrema. Vinoso al palato, sciolto, freschissimo come un bianco, finisce pulito e schietto su note di geranio, mela rossa, anice. Un vino dalla bevibilità inimmaginabile.*

*Coltivazione biologica dal 1995*

Vigneti: 0,4 ha in localita Collestefano e 0,6 ha in localita rocca franca (420 m.s.l.m.)

Vitigno: Sangiovese 80%, Cabernet 10%, altre uve 10%

Terreno: medio impasto (sabbia-limo-argilla)  
ricco di calcare, esposizione nord-sud

Allevamento: doppio capovolto tradizionale / guyot  
mono laterale

Vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione: pressatura soffice, macerazione sei ore,  
fermentazione lenta a bassa temperatura, maturazione  
in acciaio (4 mesi "sur lie"), affinamento in bottiglia.

Alcool: 12% vol

Acidità: 7 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 5000 bottiglie 75 cl

Collestefano Azienda Agricola  
Castelraimondo - Mc - Marche - Italia  
[www.collestefano.it](http://www.collestefano.it)

