

Occhio di Gallo IGT Marche Rosato

Occhio di Gallo è il nome con il quale nelle nostre zone da generazioni si è comunemente chiamato il vino rosato. Il caratteristico colore e gli intensi sentori floreali e fruttati sono il risultato di una prima fase fermentativa con le bucce.



ZONA DI PRODUZIONE	Appignano (Macerata)
UBICAZIONE VIGNETI	300 mt slm
UVAGGIO	Montepulciano, Sangiovese e Lacrima
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
EPOCA VENDEMMIA	Prima decade di ottobre
TIPO DI RACCOLTA	Uve selezionate e raccolte a mano

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura delle uve, a cui fa seguito una prima fase di fermentazione con le bucce a bassa temperatura (12-14°) e una seconda fase fermentativa senza bucce alla temperatura costante di circa 18°C; sempre in acciaio inox. I primi travasi sono svolti in modo tempestivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore cerasuolo con leggeri riflessi rossi. Profumi che vanno dal floreale al fruttato, con caratterizzazioni di ciclamino, susina e piccoli frutti rossi freschi come lampone e mora. In bocca risulta molto piacevole, di discreta struttura e tipica freschezza.

ABBINAMENTI

Un vino a tutto piatto, dagli antipasti di salumi e formaggi misti a primi piatti conditi con salse di media struttura e zuppe rosse di pesce; secondi piatti di carne bianche e rosse in diverse elaborazioni culinarie e contorni vari, anche fritti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C. Tale temperatura di servizio rende questo vino adatto a tutte le stagioni determinando una valida alternativa al vino rosso in estate.

FATTORIA FORANO

di Lucangeli Giovanni Battista

Contrada Forano 43
62010 Appignano (MC)



Tel/Fax: +39 0 733 57102
Email: info@fattoriaforano.it
P. Iva: 01695320430