



# 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.



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Appignano (Macerata)
<b>UBICAZIONE VIGNETI</b>	300 mt slm
<b>UVAGGIO</b>	Montepulciano, Sangiovese e Lacrima
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>EPOCA VENDEMMIA</b>	Prima decade di ottobre
<b>TIPO DI RACCOLTA</b>	Uve selezionate 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.

