

ISABECTA ROSATO

Marche Spumante di qualità Brut
Vino Biologico / Organic Wine

“Isabecta de Lominis, madre di Giovanni Santi e nonna del celebre Raffaello. Nel XV secolo ricevette in dote parte della Tenuta nella quale oggi viene prodotto il nostro vino.”

profilo sensoriale_ Si presenta di colore rosa tenue abbinato ad un perlage fine e persistente. Al naso possiamo apprezzare un gradevole profumo fruttato che si fonde con sentori di fiori bianchi ed un velato sottofondo di crosta di pane. Al gusto emerge tutta la sua freschezza che si unisce all'equilibrio di tutte le componenti. Vino di grande versatilità da degustare dal primo anno di vita ma che si lascia apprezzare anche in fase più evoluta.

abbinamenti a 11 °C_ Senza limiti di tempo e di spazio purchè fresco, non sotto i 10° C e non sopra i 14° C.

sensory profile_ Slightly pink colour, along with fine and persistent perlage. On the nose one appreciates a pleasant fruity aroma, which is accompanied by hints of white flowers and a velvety background of bread crust. Concerning the taste, however, in the mouth ones notices all its freshness, which is united with the balance of all its components. This wine is very versatile, and can, indeed, be consumed already during its first year, however it is very tasty during further phases of its evolution.

pairings at 11 °C_ Without limits of space and time as long as it remains fresh, not below 10 °C and not above 14 °C.



SCHEMA TECNICA

denominazione_ ISABECTA ROSATO
tipologia_ Marche Spumante di qualità Brut
zona di produzione_ Urbino - Montefeltro
vitigni_ Sangiovese 100%
gradazione alcolica_ 12,0% vol.
anno d'impianto dei vigneti_ 2006
orientamento filari_ nord/ovest - sud/est
altitudine s.l.m._ 101 m
terreno_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato
densità ceppi per ettaro_ 4000
sistema di allevamento_ guyot
produzione media per ettaro_ 80 quintali
gestione del suolo_ inerbimento naturale nell'interfila e lavorazione meccanica nel sottofila
ente certificatore_ biologico - certificazione ccpb
momento vendemmiale_ Settembre 2015, dopo controllo evoluzione Zuccheri, Acidità Totale e pH (curve di maturazione)
modalità vendemmia_ a mano in cassette

TECHNICAL SHEET

name_ ISABECTA ROSATO
type_ Marche Spumante di qualità Brut
territory_ Urbino - Montefeltro
grape variety_ Sangiovese 100%
alcohol content_ 12.0% vol.
year of vineyard planting_ 2006
row orientation_ north/west - south/east
altitude (masl)_ 101 m
terrain_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay
vine density per hectare_ 4000
training system_ guyot
mean production per hectare_ 8 tons
soil management_ natural green cover
certification authority_ organic - certification from the ccpb
time of harvest_ September, 2015 after testing the evolution of the sugars, total acidity and pH (maturation curves)
harvesting method_ hand-picked grapes