



CANTINA SUASA

## Mea Rosa

Marche I.G.T. rosato

**Vitigno:** Sangiovese e Montepulciano

**Area di produzione:** Castelleone di Suasa

**Vendemmia:** Eseguita a mano con selezione dei grappoli

**Vinificazione:**

L'uva diraspata viene fatta macerare in tini di acciaio inox, successivamente passa alla fermentazione in botti di acciaio inox termocontrollate, infine l'affinamento del vino avviene in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Colore:** Rosa brillante

**Temperatura di servizio ideale:** 10 °

**Abbinamento con cibi:**

Lo si raccomanda con gli antipasti, gli arrosti di carne bianca, vitello, maiale, coniglio. Ottimo l'accoppiamento con la zuppa di pesce.

