

# *Ortenzia*

*Tipo: Rosato*

*Varietà:*

*Sangiovese 85% Montepulciano 15%*

*Classificazione: IGP Marche Rosato*

*Prima annata di produzione: 2011*

*Comune di produzione: Fermo*

*Tipologia del terreno:*

*Suolo da mediamente profondo a  
profondo, di medio impasto  
tendente all'argilloso e ricco di  
limo; scheletro in alcuni  
appezzamenti abbondante e di  
piccole dimensioni*

*Anno di impianto: 2006*

*Resa per ettaro: 50 q.li/ha*

*Altitudine del vigneto: m. 200s.l.m.*

*Sistemi di allevamento: cordone speronato*

*Densità di impianto: 3000 piante/ ha*

*Epoca di vendemmia: Fine Settembre*

*Vinificazione:*

*Pigiadiraspatura*

*fermentazione*

*alcolica e malolattica in vasche di  
acciaio inox*

*Tipologia vasche di*

*fermentazione:*

*Vasche di acciaio inox*

*Maturazione:*

*10mesi in barriques e tonneaux,  
nuovi al 90%*

*Affinamento: 16 mesi*

*Gradazione alcolica: 13 %*

*Capacità di invecchiamento: 10/15 anni*

*Temperatura di servizio ideale: 16-20 °C*

*Note organolettiche:*

*Vino elegante con tannini fitti e  
dolci, di struttura morbida e finale  
intenso e persistente*