



## ROSATO "OLIMPIA"



**TIPOLOGIA:** Marche Rosato IGT

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** La vendemmia viene effettuata nella prima settimana di Settembre quando le uve sono pienamente mature e i grappoli vengono selezionati a mano.

**VITIGNO:** Montepulciano, le uve provengono dai vigneti aziendali in cui la concentrazione di calcare attivo presente nel suolo è molto elevata, conferendo alle uve caratteristiche di pregio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** A seconda dell'abbinamento, può essere servito freddo o a temperatura ambiente.

**TERRENO:** Concentrazione di calcare attivo presente nel suolo è molto elevata.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Prodotto e imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi.

**LAVORAZIONE:** L'uva, appena vendemmiata, viene raffreddata con ghiaccio secco (CO2) e diraspata. Il mosto, con le bucce, subisce una criomacerazione per alcune ore.

**COLORE:** Limpido, rosa pesca.

**PROFUMO:** Morbido e vellutato con note fresche di scorze di agrumi e di fiori di acacia.

**SAPORE:** Persistente, fresco e pulito con una buona complessità al palato, per finire con note minerali.

**STORIA:** Nel 1692 i Del Grillo insieme ad altre due nobili famiglie della zona fecero costruire il primo teatro di Fabriano. Da sempre luogo deputato agli spettacoli, centinaia di artisti calcarono le sue scene. Compagnie teatrali come quella della bella Olimpia che incantava il pubblico con la sua voce e la sua eleganza. E dopo gli spettacoli, nel vicino palazzo Del Grillo venivano serviti ai convenuti i migliori vini delle vigne e dei poderi marchigiani. Tra gli ospiti più assidui, nel 1809, anche il maceratese Luigi Rondini, viceprefetto del Dipartimento del Musone. Ed oggi proprio qui, a Fabriano, si può degustare questo ottimo vino Rosé Marche IGT prodotto interamente con uve Montepulciano.

**ABBINAMENTI:** Grazie al piacevole aroma fruttato, si abbina bene a piatti saporiti a base di pesce e di carni bianche, ai salumi ed ai formaggi freschi e particolarmente indicato per essere abbinato alla pizza.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**CALICE CONSIGLIATO:** Calice a tulipano

*Associazione Marchese Inofrio Del Grillo Fabriano*

✉ E-mail : [marchesedelgrillofabriano@gmail.com](mailto:marchesedelgrillofabriano@gmail.com)

☎ Cell. +39 348 3740129 +39 339 1349396

