



Rosso Piceno

D.O.P.

Nasce da una selezione delle uve Montepulciano e Sangiovese. Abbina gusto, corpo e carattere dei vini rossi ad un'esplosione di aromi che coinvolge i sensi. Di colore rosso rubino si lega straordinariamente ai piatti più ricercati della cucina mediterranea.

It is produced from selected Montepulciano and Sangiovese grapes. It combines taste, body and character of red wines with plenty of aroma captivating the senses. Its ruby red colour matches perfectly with the most refined dishes of the Mediterranean cuisine.

LINEA BIOLOGICA

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

VARIETÀ DELLE UVE:
50% Montepulciano
50% Sangiovese

VIGNETO:
Vigneti di proprietà
Sesto d'impianto 3 mt x 1mt
Sistema di allevamento Cordone speronato

TERRENO:
Terreni di tipo argilloso-medio impasto
Altitudine 250 m. s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA:
Da metà a fine Ottobre

VINIFICAZIONE:
Tradizionale, con macerazione delle bucce, in botti di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO:
Ad iniziare da Febbraio/Marzo successivi alla raccolta

AFFINAMENTO:
Minimo 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore Rosso rubino intenso e leggere note violacee
Profumo Ampio e fine, ricco di note di frutta rossa
Sapore Secco, ampio ed elegante nelle note di frutta rossa

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:
Abbinamento Ottimo con arrosti, piatti piccanti, formaggi forti
Note di servizio Servire alla temperatura di 18° C
in bicchieri da rossi importanti

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

GRAPE VARIETIES:
Montepulciano 50%
Sangiovese 50%

VINEYARD:
Private vineyards
Planting density 3 m. x 1 m.
Cultivation System Spur cordon

SOIL:
Medium-textured, clayey soil
Altitude 250 m. above the sea level

HARVESTING PERIOD:
From half to end of October

VINIFICATION PROCESS:
Traditional, with maceration of skins in stainless steel barrels

BOTTLING:
Starting from February/March after the harvesting

AGEING PROCESS:
Minimum 2 months in bottles

SENSORY ANALYSIS:
Colour Deep ruby red with faint purplish tones
Bouquet Wide and refined, rich in red berry fruits
Taste Dry, wide and elegant in the red berry fruits

HOW TO SERVE:
Food pairingsh Excellent with roast, spicy dishes, mature cheese
Temperature To be served at 18°c in high quality
red wine glasses

