

ORO ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Formato

750ml

Vitigni

Montepulciano 70% Sangiovese 30%

Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione uva da 70 a 80 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Dopo il primo travaso a novembre matura per 15 – 18 mesi in botti di legno di rovere stagionato ed in parte in barriques tostate di rovere.

Maturazione

Dopo il primo travaso a novembre matura per 15 – 18 mesi in botti di legno di rovere stagionato ed in parte in barriques tostate di rovere.

Affinamento

8 mesi in bottiglia.

Profilo sensoriale

Rubino intenso, al naso frutta rossa di ciliegia e sottobosco intenso e persistente; in bocca evidenzia grande struttura e corpo, armonico, ricco di descrittori che spaziano dal fruttato alle spezie, liquirizia e vaniglia fresca, con grande armonia che avvolge senza violentare il palato.

Accostamenti gastronomici

Tutti i piatti di carne rossa anche elaborati, salumeria di territorio, formaggi di media stagionatura, happy hour lungo.

Principali valori enochimici

Alcol 14% vol, acidità totale da 5,5 a 6 g/l, acidità volatile da 0.30 a 0.65 g/l, zuccheri: inferiore a 3 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.

SCHEDA TECNICA

