



ROSSO PICENO SUPERIORE BIO 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 di uve da 80 a 100 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Definito con curve di maturazione a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, pH, fenoli. Vinificazione con macerazione delle bucce con il mosto per 10-15 giorni in vinificatori di acciaio a 22 – 26°C.

Maturazione

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

Affinamento

6 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 essiccate e vaniglia.

Accostamenti gastronomici

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

Principali valori enochimici

Alcol 13% vol, acidità totale da 5,3 a 5,5 g/l, acidità volatile da 0,20 a 0,55 g/l, zuccheri: inferiore a 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.