



Rosso Piceno Superiore DOC

Scheda tecnica:

Il ROSSO PICENO SUPERIORE vuole fin dalle origini interpretare la tipologia del rosso mediterraneo, rappresentando la massima espressione vocazionale del territorio Piceno, coniuga al meglio la filosofia dell'azienda che punta alla qualità con un occhio di riguardo per il prezzo. Vino di grande soddisfazione gustativa con note fruttate e tannica austerità, senza mai eccedere in pesantezza e toni surmaturi. Da bere tutti i giorni con grande facilità e soddisfazione.

PRODUZIONE: Si produce in 13 comuni del piceno con una resa max di 120qli/ettaro

UVE IMPEGATE: 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

VINIFICAZIONE Tradizionale con macerazione delle bucce per 10-15 giorni in silos di acciaio

GRADAZIONE: 13-14 secondo le annate

AFFINAMENTO: in botti grandi di roverer per 15-18 mesi poi in bottiglia per circa 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino intenso profumo etereo ricco di sentori di frutta di ciliegia e sottobosco. Il sapore evidenzia un grande temperamento grazie alla struttura e al corpo che lo caratterizza nel gusto equilibrato e armonico

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI--: Si abbina a tutti i piatti di carne





Rosso Piceno Superiore DOC

Data Sheet

From the start, Rosso Piceno Superiore aspired to be a typical Mediterranean red wine and the maximum vocational expression of the Piceno region. It combines the meticulous philosophy of our winery very best of the winerpleasures of the freshness, flavour and delightfulness of a youthful wine with the complex structure of a fuller red. It is dedicated to those who wish to savour the bouquet of an extraordinarily light, classic red wine that evades the seriousness of fuller-bodied, barrel-aged wines.

BLEND OF GRAPES: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

TERRAIN: Average textured soil, tending to clay between 200 and 350 metres altitude in Castel di Lama and Offida.

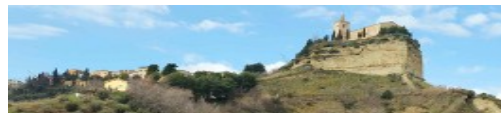
VINIFICATION (Wine making process): Traditional with maceration of the skins for 10-15 days in steel silos.

REFINEMENT OF WINE: Aged in oak barrels for 15-18 months, then in bottles for approximately 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense ruby colour, rich aromas of cherries and wild berries. A flavour that highlights the great temperament of its stucture and body which provide its balanced, harmonic taste.

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Perfect with all types of meat.





Rosso Piceno Superiore DOC

Karta

Od początku Rosso Piceno Superiore aspirowało do statusu typowego śródziemnomorskiego czerwonego wina i jako absolutna ekspresja zawodowa regionu Piceno. Łączy ono drobiazgową filozofię naszej winiarni i najlepsze rozkosze wina: świeżość, smak i czar młodego trunku o skomplikowanej strukturze pełnego czerwonego wina. Jest przeznaczone dla tych, którzy delektują się bukietem wyjątkowo lekkiego, klasycznego czerwonego wina, które unika ciężkości dojrzałego, beczkowanego czerwonego wina.

WINOGRONA: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

TEREN: Średnio teksturowana gleba z zawartością gliny, usytuowana między 200, a 350 m.n.p.m. w Offidzie i Castel di Lama.

DOJRZEWANIE: Tradycyjne, z macerowaniem skórek przez 10-15 dni w stalowych silosach.

UDOSKONALANIE WINA: Leżakuje w dębowych beczkach przez 15-18 miesięcy, później w butelkach przez ok. 6 miesięcy.

CHARAKTERYSTYKA

ORGANOLEPTYCZNA: Intensywny, rubinowy kolor z bogatym aromatem wiśni i dzikich jagód. Smak, który podkreśla temperament jego struktury, zrównoważony i harmonijny.

JAK PODAWAĆ: Idealne do wszelkiego rodzaju mięs.

