



ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Protetta

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore intenso con evidenti riflessi rubini. All'olfatto spiccate note di ciliegia e frutti rossi. Al gusto equilibrato e di buona struttura.

VITIGNO: 50% Montepulciano - 50% Sangiovese.

ETÀ DEL VIGNETO: 20-25 anni con esposizione a sud-est e altitudine 200-250 mt

TERRENO: Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO: Doppio Guyot e cordone speronato.

RESAETTARO: 85 HL/ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale dalla prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata

AFFINAMENTO: Acciaio e cemento fino alla primavera successiva.

ALCOOL: 13,00% Vol

TEMPERATURA IDEALE: 15°C-18°C

CONFEZIONI: 6 bottiglie da 75 cl

