



AZIENDA AGRICOLA



# Boschetto

## Marche Rosso IGT

**Uva : 100 % Montepulciano BIOLOGICO**

**Gradazione Alcolica : 14,5°**

**Collocazione geografica del vigneto :**

**Comune di Offida ( AP )**

**Marche Italia**

**Tipologia del terreno : Argilloso calcareo**

**Sistema di allevamento : doppio guyot**

**Resa ( Uva ) per ettaro : 90 q.li**

**Vendemmia : Totalmente manuale e tardiva**

**Vinificazione : diraspapigiatura e macerazione sulle bucce per un periodo non inferiore a 30 giorni con continui rimontaggi e follature manuali**

**Maturazione ed affinamento : a fine fermentazione vine affinato per qualche mese in barriques di rovere poi viene di nuovo rimesso in vasche d'acciaio ed infine in bottiglia dove riposa per almeno altri 6 mesi prima di essere consumato.**

**Caratteristiche organolettiche : colore rosso rubino, profondo, limpido e intenso con aromi fruttati e ricordi di vaniglia; corpo pieno e robusto, con leggera componente tannica delicatamente avvolta dalla trama aromatica del vitigno da abbinare con carni rosse arrostiti.**

**Temperatura di servizio : 18°C**

**Note particolari : il BOSCHETTO trae il suo nome da un vigneto allevato a Montepulciano esposto a sud/ovest collocato in una zona che da sempre i contadini del luogo usavano chiamare "Boschetto" per la presenza nelle vicinanze di un piccolo bosco di querce e che era anticamente usato anche come luogo di incontro e conversazione.**

**Il BOSCHETTO nasce solo nelle annate migliori 2012 – 2014 – 2015 – 2017.....**

