



AZIENDA AGRICOLA

Rosso Piceno Superiore



Uva : Montepulciano – Sangiovese

Gradazione Alcolica : 13,5°

Collocazione geografica del vigneto :

Comune di Offida (AP)

Marche Italia

Tipologia del terreno : Argilloso calcareo

Sistema di allevamento : doppio guyot

Resa (Uva) per ettaro : 120

Vendemmia : Totalmente manuale e tardiva

Vinificazione : diraspapigiatura e macerazione sulle bucce per un periodo non inferiore a 10 giorni con continui rimontaggi e follature manuali

Maturazione ed affinamento : 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.

Temperatura di servizio : 18°C

Abbinamenti : Il Rosso Piceno Superiore si abbina facilmente con carni rosse, arrostiti e formaggi di medi e lunga stagionatura.

