



ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 1994.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Castel di Lama e Ascoli Piceno.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 120 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà Ottobre.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 HI, muniti di un sistema di rimontaggio e controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 15-20 giorni.



VISTA

Rosso rubino brillante.



OLFATTO

Fresco, floreale di viola e fruttato con sentori di frutti rossi, fragola e prugna.



GUSTO

Sapidità piacevole, equilibrato connubio fresco-morbido. Buona la persistenza. Il finale conferma le piacevoli note di frutti rossi.

