

ANGHELOS OFFIDA ROSSO DOCG

Scheda tecnica

E' stato il primo vino negli anni 90 prodotto nel territorio di Offida, cuore viticolo Piceno, a coniugare tradizione autoctona (Montepulciano), con eccellenza internazionale (Cabernet Sauvignon) in un equilibrio di tipicità e innovazione.

Potenza, armonia, eleganza, puro edonismo vitivinicolo.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: Montepulciano 85% Cabernet Sauvignon 15%

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve: 65 q/ha.

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: definito separatamente per ogni vitigno con curve di maturazione a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, ph, fenoli. Vinificazione con macerazione delle bucce con il mosto per 10-15 giorni in vinificatori di acciaio a 22 - 26°C.

MATURAZIONE: in assemblaggio; dopo il primo travaso a novembre matura per 15 - 18 mesi in barriques di rovere tostato a grana fine.

AFFINAMENTO: 8 mesi in bottiglia

PROFILO SENSORIALE: porpora con riflessi viola, concentrato e impenetrabile; al naso confettura rossa di amarena e sottobosco, intenso e persistente ma mai pesante; in bocca evidenzia grande struttura, armonico, ricco di descrittori che spaziano dal fruttato alle spezie e vaniglia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: tutti i piatti di carne rossa e selvaggina, salumeria di territorio, formaggi di media stagionatura, primi piatti di condimenti importanti, happy hour lungo.

SHELF LIFE: 15 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 14 vol, acidità totale da 5.5 a 6 g/l, acidità volatile da 0.20 a 0.55 g/l, zuccheri: inferiore a 3 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l

