ORO ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Formato

750ml

Vitigni

Montepulciano 70% Sangiovese 30%

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 uva da 70 a 80 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Definito 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

Dopo il primo travaso a novembre matura per 15 – 18 mesi in botti di legno di rovere stagionato ed in parte in barriques tostate di rovere.

Affinamento

8 mesi in bottiglia.

Profilo sensoriale

Rubino intenso, al naso frutta rossa di ciliegia e sottobosco intenso e persistente; in bocca evidenzia grande struttura e corpo, armonico, ricco di descrittori che spaziano dal fruttato alle spezie, liquirizia e vaniglia fresca, con grande armonia che avvolge senza violentare il palato.

Accostamenti gastronomici

Tutti i piatti di carne rossa anche elaborati, salumeria di territorio, formaggi di media stagionatura, happy hour lungo.

De Angelis

Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10
63082 Castel di Lama (AP) – P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444
tel: 073687429 – fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it