

# Cultura Picena e Arte del Vino



## Rosso Piceno DOC

### Scheda tecnica:

Coniuga il piacere della freschezza, sapidità, piacevolezza di un vino giovane alla complessa struttura di un vero rosso. E' dedicato a chi vuole bere bene e classico senza scadere o nel qualunquismo organolettico o nella eccessiva pesantezza di alcool e invecchiamenti.

**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 di uve da 100 a 120 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 6-8 giorni in vinificatori di acciaio a 22 - 26°C.

**MATURAZIONE:** dopo il primo travaso a novembre matura per 6 - 9 mesi in serbatoi di acciaio con almeno 1 travaso di pulizia e ossigenazione al mese.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia

**PROFILO SENSORIALE:** rubino brillante finanche intenso, al naso floreale di fiori rossi e rose antiche, persistente; in bocca vinoso, buon corpo, armonico nella freschezza, con un residuo di tannini dolci che lavano senza infastidire l'equilibrio.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** tutti i piatti a base di paste rosse, carne rossa, formaggi freschi, brodetto alla Sanbenedettese.

**SHELF LIFE:** 5 anni ca.

**PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI:** alcool 13% vol, acidità totale da 5.2 a 5,6 g/l, acidità volatile da 0.20 a 0.55 g/l, zuccheri: inferiore A 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.

