

Cultura Picena e Arte del Vino



Rosso Piceno Superiore DOC

Scheda tecnica:

Fin dalle origini interpreta la tipologia del rosso mediterraneo, rappresentando la massima espressione vocazionale del territorio Piceno, coniuga al meglio la filosofia dell'azienda.

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 80 a 100 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.

AFFINAMENTO: 6 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 essiccate e vaniglia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: tutti i piatti di carne rossa anche elaborati, salumeria di territorio, formaggi di media stagionatura, happy hour lungo.

SHELF LIFE: 8 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 13% vol, acidità totale da 5,3 a 5.5 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

