

Rosso Piceno Superiore 'ORO' DOC

Scheda tecnica:

Prodotto solo nella annate migliori da un vecchio vigneto ad Offida; produzione di circa 50-70 hl per ettaro. E' la nostra migliore idea della forma che deve avere un Piceno Rosso: il vino senza tempo per chi ha la fortuna di poter perdere tempo.

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 15-18 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 evidenza 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.

SHELF LIFE: 15 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 14% vol, acidità totale da 5,5 a 6 g/l, acidità volatile da 0.30 a 0.65 g/l, zuccheri: inferiore a 3 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l

