



ROSSO PICENO BIO 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 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 Sanbenedettense.