



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC Superiore

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei comuni di Ripatransone, Offida e Castorano a conduzione biologica.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 100 q.li di uva circa.

RESA PER ETTARO: 2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: A mano in piccole cassette. Metà di Ottobre.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 Hl, muniti di un sistema per rimontaggi con controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione il vino si affina in barrique nuove di rovere francese.



VISTA

Rubino con riflessi rosso granato.



OLFATTO

Intenso, con spiccate note di polposi frutti rossi. Alle note floreali di viole freschissime si aggiungono quelle speziate di pepe nero. Eleganti sentori vanigliati chiudono un ampio e complesso bouquet.



GUSTO

Persistente, caldo, corposo e armonico. Confermate le note fruttate, floreali e speziate. Grande struttura, buona persistenza con finale lungo e appagante.

