



**Rigò Offida Rosso DOCG
 AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Uve	Montepulciano (100%)
Zona di Produzione	Montalto delle Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.300 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale a fine ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica in rosso con rimontaggi e fermentazione malolattica in acciaio. Invecchiamento in barriques per 18 mesi
Affinamento	Affinamento in acciaio e bottiglia
Grado alcolico	14,5% vol.
Temperatura di servizio	18° - 20 °C
Bottiglie per cartone	6

Rosso rubino intenso, fitto, quasi impenetrabile. All'olfatto esprime profumi di viola, ciliegia, amarena matura, mirtilli con sentori di vaniglia.

Il gusto è ricco, fruttato, intenso, con tannini eleganti ed avvolgenti.

Accompagna salumi e formaggi stagionati, primi piatti rossi. Ideale per carni arrosto.