



**Rosso Piceno DOP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Uve	Montepulciano (65%), Sangiovese (35%)
Zona di produzione	Porto Sant'Elpidio - Montalto delle Marche
Altitudine	50 - 349 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.200 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica in ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica
Affinamento	Affinamento in bottiglia per 3 mesi
Grado alcolico	14% vol.
Temperatura di servizio	16° - 18°C
Bottiglie per cartone	6

La storia del Rosso Piceno porta indietro di millenni, conducendo attraverso i misteri dell'antichissima civiltà dei Piceni: genti italiche coeve agli Etruschi che popolavano questo territorio prima dell'arrivo dei Romani. La DOC Rosso Piceno è il risultato di una consolidata formula della tradizione che armonizza il carattere del Sangiovese e l'eleganza delle uve Montepulciano. Le morbide colline e valli picene, che digradano verso il Mare Adriatico, danno così vita ad un vino unico e immediatamente riconoscibile.

Rosso rubino limpido con riflessi violacei; profumo intenso e persistente di frutta rossa fresca, amarene, fragole, prugne e lampone con un accenno di viole.

Secco, e gradevolmente tannico, dalla buona persistenza gustativa, di giusta struttura.

Primi piatti conditi, zuppe, secondi piatti di carni alla griglia o al forno. Formaggi semistagionati e salumi.

