



Rosso Piceno Superiore DOC

Uve	Montepulciano (50%), Sangiovese (50%)
Zona di Produzione	Ripatransone
Altitudine	400 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.200 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica nella prima decade di ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica. Invecchiamento in legno per almeno 18 mesi
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.

Rubino con riflessi granati. Sentori di confettura a cui seguono pepe nero e tabacco con folate mentolate.

Pieno e potente in bocca ha trama tannica fitta ma ben inserita nella struttura.

Ottimo con piatti a base di tartufo.

