

*Tenuta De Angelis*

Il piacere del vino da 50 anni



## Rosso Piceno Superiore

### Scheda tecnica:

Il ROSSO PICENO coniuga il piacere della freschezza, sapidità, piacevolezza di un vino giovane alla complessa struttura di un vero rosso. E' dedicato a chi vuole bere bene e classico senza scadere o nel qualunquismo organolettico o nella eccessiva pesantezza di alcool e invecchiamenti.

**PRODUZIONE:** si produce in tutte le marche con una resa max di 130qli/ettaro

**UVE IMPIEGATE:** 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

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale con macerazione delle bucce per 10-15 giorni in silos di acciaio

**GRADAZIONE:** 12,5-13,5 secondo le annate

**AFFINAMENTO:** In silos di acciaio inox per quattro mesi poi sei mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso brillante, vivo, giovane ma intenso, un profumo che evolve al fruttato-floreale, un sapore pieno, vinoso, fresco pastoso

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Indicato per tutti i pasti, senza precisi confini nei modi di consumo



Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10 - 63030 Castel di Lama (AP) - P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444  
tel: 073687429 - fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it

*Sagra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.*