



## Rosso Piceno Superiore DOC

### Scheda tecnica:

Il ROSSO PICENO SUPERIORE vuole fin dalle origini interpretare la tipologia del rosso mediterraneo, rappresentando la massima espressione vocazionale del territorio Piceno, coniuga al meglio la filosofia dell'azienda che punta alla qualità con un occhio di riguardo per il prezzo. Vino di grande soddisfazione gustativa con note fruttate e tannica austerità, senza mai eccedere in pesantezza e toni surmaturo. Da bere tutti i giorni con grande facilità e soddisfazione.

**PRODUZIONE:** Si produce in 13 comuni del piceno con una resa max di 120qli/ettaro

**UVE IMPEGATE:** 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:** 13-14 secondo le annate

**AFFINAMENTO:** in botti grandi di rovere per 15-18 mesi poi in bottiglia per circa 6 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rubino intenso profumo etereo ricco di sentori di frutta di ciliegia e sottobosco. Il sapore evidenzia un grande temperamento grazie alla struttura e al corpo che lo caratterizza nel gusto equilibrato e armonico

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Si abbina a tutti i piatti di carne

