

http://www.terradeisensi.it/vini_rossi2.asp# (texto)

<http://italfood.mamutweb.com/Shop/Product/SENSI-CANTO-VINO-ROSSO-075/946459> (foto)



CANTO

ROSSO PICENO D.O.C.

VITIGNI: Montepulciano 60 %, Sangiovese 40 %.

TIPO DI TERRENO: argilloso compatto, ricco di microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera, densità d'impianto 3.000 piante/HA.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione delle uve a temperature controllate per 15 giorni in fermentini di piccole capacità; successivamente il vino matura per alcuni mesi in vasche di acciaio inox.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

PROFUMO: note intense di frutta matura, amarena e prugna.

SAPORE: Elegante e di buona morbidezza al gusto; il fine tannino conferisce al vino una persistenza finale abbastanza lunga e un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia di abbinarlo con carni sia bianche che rosse, grigliate con agnello e maiale oppure selvaggina; ottimo con tutti i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 18-20°C.

TIPO DI BICCHIERE: Ballon.

CONFEZIONE: bottiglia borgognotta alta in cartone da 12 bottiglie.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione.