



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Weinberge in den Gemeinden von Ripatransone, Offida und Acquaviva Picena aus biologischem Anbau.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200 - 300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmig mit Neigung zu Kalkhaltigkeit.

REBERZIEHUNG: Guyot/Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 120 Doppelzentner Trauben.

LESE: Ende September der Sangiovese, Mitte Oktober der Montepulciano.

FERMENTAZION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in, 200 hl Stahlgärtanks, ausgestattet mit einem System zur Untermischung mit Temperaturkontrolle, befördert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 15-20 Tage.



FARBE

Leuchtendes Rubinrot.



DUFT

Frisch, blumig, mit Noten von Veilchen und Rose; herausragend Noten von roten Früchten, Erdbeere und Pflaume.



GESCHMACK

Frische, Würze und Weichheit in einer gelungenen Verbindung mit der ausgeglichenen tannischen Komponente. Süffig mit langem Abgang, der die fruchtigen Noten in Erinnerung bringt.

