



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC Superiore

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden Ripatransone, Offida und Castorano aus biologischem Anbau.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

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

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmig, mit Neigung zu Kalkhaltigkeit.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 100 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2 kg Trauben.

LESE: Von Hand in kleine Kisten. Mitte Oktober.

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. 20 Tage. Nach der Gärung reift der Wein in neuen Barriques aus französischer Eiche.



FARBE

Rubin mit granatroten Reflexen.



DUFT

Intensiv, mit deutlichen Noten von fleischigen, roten Früchten. Zu den blumigen Noten von frischen Veilchen kommen die mit schwarzem Pfeffer gewürzten Noten hinzu. Elegante Vanille-Noten schließen das komplexe und weite Bouquet.



GESCHMACK

Beständig, warm, vollmundig und harmonisch, bestätigt er die fruchtigen, blumigen und gewürzten Noten. Große Struktur, gute Nachhaltigkeit mit langem und befriedigendem Abgang.

