



ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 1994.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden Castel di Lama und Ascoli Piceno.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

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

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmhaltig mit Neigung zu Kalkhaltigkeit.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 120 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Mitte Oktober.

FERMENTATION: 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 von Veilchen und fruchtig mit Noten von roten Früchten, Erdbeere und Pflaume.



GESCHMACK

Angenehme, ausgewogene Würze, frisch-weiche Kombination. Gute Nachhaltigkeit. Der Abgang bestätigt die angenehmen Noten von roten Früchten.

