ROGGIO DEL FILARE
ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà siti nel comune di Castorano.

ALTITUDINE
200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso e calcareo.

UVAGGIO
Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

DENSITÀ D'IMPIANTO
5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA
Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPO
65 q.li/1,2 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA : 1993.

VENDEMMIA
Metà ottobre, a mano, di mattina presto o nel tardo pomeriggio in piccole casse poste in celle frigorifere, prima di arrivare in cantina.

VINIFICAZIONE
In fermentini di acciaio termocondizionati.
La macerazione sulle bucce si potrae per circa 28 giorni.
L'affinamento avviene in barrique nuove per 18 mesi.

VISTA

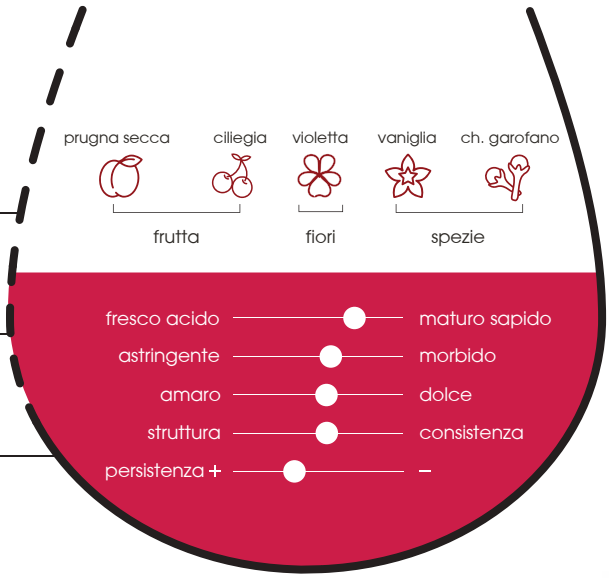
Rosso rubino vivo e brillante con lievi riflessi granati.

OLFATTO

Naso intenso e complesso, con sentori di frutti maturi, prugna e ciliegia che, intensi, si aprono su un bouquet di spezie e fiori dal fascino straordinario.

GUSTO

Di grande carattere ed essenza. Vellutato nella polpa e possente nella trama, giustamente tannico, fruttato e speziato. Il suo sapore è caldo, persistente, corposo ed armonico.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES © Tutti i diritti riservati. All right reserved

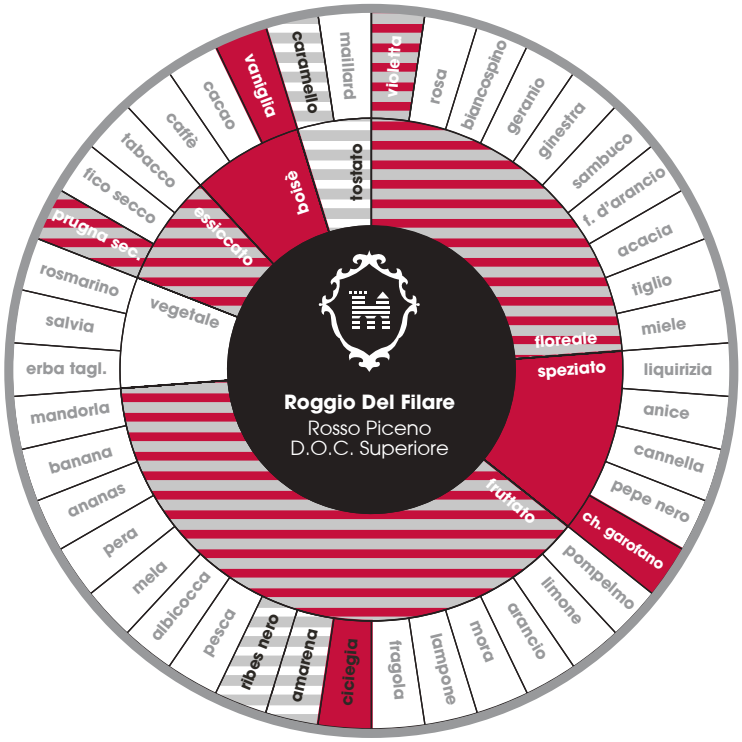
CARATTERISTICHE **DI PECULIARITÀ**

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi **Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

CARATTERISTICHE **DI ORIGINALITÀ**

Analisi Sensoriale del vino **ROGGIO DEL FILARE Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

CARATTERISTICHE **DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ**



Conclusioni

Il **ROGGIO DEL FILARE** presenta caratteristiche olfattive sovrapponibili al profilo di peculiarità del Rosso Piceno Superiore, a prevalere è la presenza come descrittore speziato del chiodo di garofano.

1/03/2019

VELENOSI

www.velenosivini.com