ROGGIO DEL FILARE

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE

ANBAUGEBIET
Eigene Weinberge in Castorano.

HÖHENLAGE
200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT
Lehmig und kalkhaltig.

TRAUBENMISCHUNG
70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

ANPFLANZUNGSDICHTE
5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG
Guyot.

ERTRAG PRO HA UND STOCK
65 Dz/ 1,2 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:
1993.

LESE
Mitte Oktober, von Hand Frühmorgens oder später Nachmittag in kleine Kisten. In Kühlzellen aufbewahrt, bis sie in den Keller kommen.

VINIFIKATION
In Stahlgärungstanks thermoklimatisiert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 28 Tage. Die Reifung findet in neuen Barriques 18 Monate statt.*

*enthält sulfite

FARBE

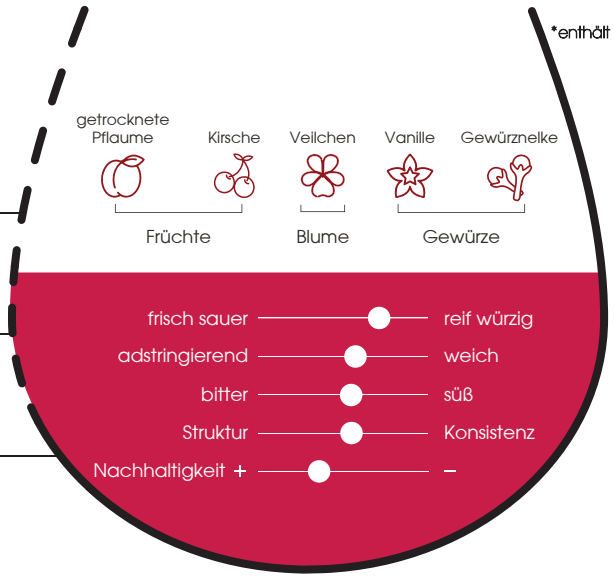
Lebendiges und leuchtendes Rubinrot mit leichten Granatreflexen

DUFT

Intensive und komplexer Duft mit Noten von reifen Früchten, Pflaume und Kirsche, intensiv, sie öffnen sich zu einem Bouquet von Gewürzen und Blumen von außergewöhnlichem Charme

GESCHMACK

Von großem Charakter und Wesen. Samtig im Fruchtfleisch und mächtig in der Dichte, richtig tanninhaltig, fruchtig und würzig. Sein Geschmack ist warm, anhalten, vollmundig und harmonisch.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES © Alle Rechte vorbehalten. All right reserved

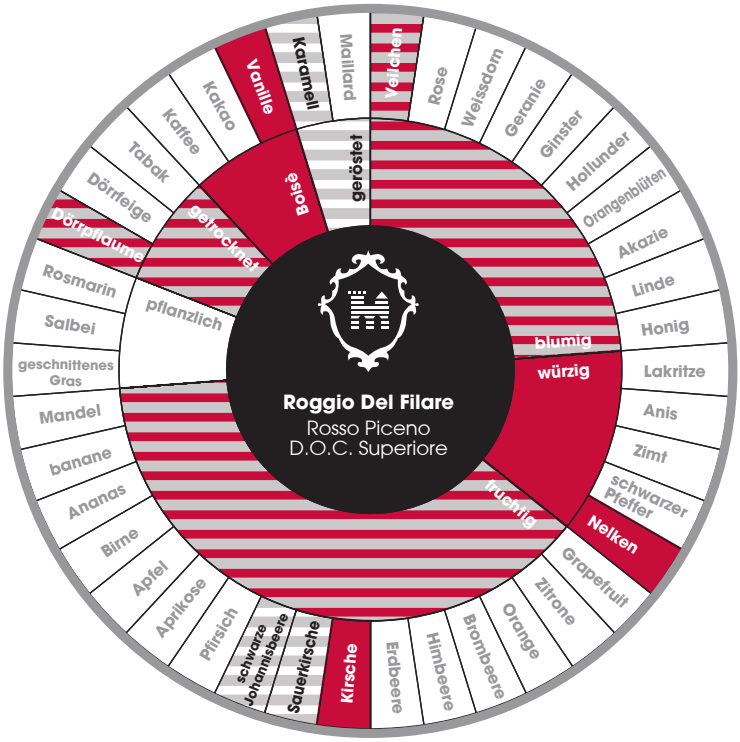
CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

Sensoranalyse der repräsentativen Weine **Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT**

Sensoranalyse des **ROGGIO DEL FILARE Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN**



Resümee

IL **ROGGIO DEL FILARE** präsentiert Geruchseigenschaften, die man dem Profil der Besonderheit des Rosso Piceno Superiore überlagern kann, es überwiegt die Präsenz der Nelke als würziger Beschreiber.

1/03/2019

VELENOSI

www.velenosivini.com