



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



**SOLESTÀ**  
Rosso Piceno DOC Superiore

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2016.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati nei comune di Offida, Ascoli Piceno e Castel di Lama.

**VITIGNO:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcarea.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li di uva circa.

**RESA PER CEPPLO:** 1,6 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette

**FERMENTAZIONE:** Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini da 100 HL che favoriscono la perfetta irrorazione del cappello durante la fermentazione per assicurare il più efficace contatto tra mosto e bucce e favorire l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane, per ottenere il miglior risultato sul prodotto finale. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barrique nuove, dove rimane in affinamento dai 12 ai 16 mesi



**VISTA**

Rubino con riflessi rosso granato.



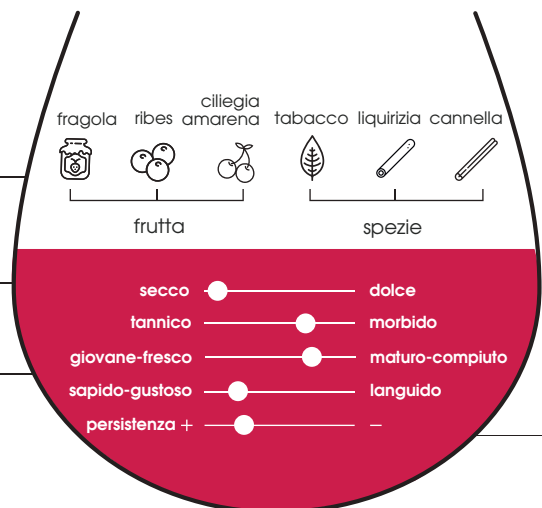
**OLFATTO**

Intenso e complesso, in evidenza note di frutti rossi in confettura e note speziate di tabacco, cannella e liquirizia.



**GUSTO**

In evidenza note fruttate di ribes, ciliegia, amarena e speziate di tabacco, liquirizia, cannella e noce moscata. Di buona struttura, complesso e armonico, di grande persistenza sui toni fruttati e speziati.



© 2018 Kiyas Sris - Tutti i diritti riservati. All right reserved