



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nei comuni di Ripatransone, Offida e Acquaviva Picena a conduzione biologica.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

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

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot / Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 120 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: Fine Settembre per il Sangiovese, metà di Ottobre per il Montepulciano.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 Hl, muniti di un sistema di rimontaggio e controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 15-20 giorni.*



VISTA

Rosso rubino brillante.



OLFATTO

Fresco, floreale con note di viola e rosa; in evidenza sentori di frutti rossi, fragola e prugna.



GUSTO

Freschezza, sapidità e morbidezza in un felice connubio con la componenete tannica ben bilanciata da una struttura importante. Sorso scorrevole con finale lungo che richiama le note fruttate.

