

Rosso Piceno DOC

Questo Rosso Piceno è frutto di antiche tradizioni tramandate da generazioni nelle cantine di proprietà della nostra famiglia. Fortemente legato alla sua terra, è espressione di storia, qualità e passione.



| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| ZONA DI PRODUZIONE | Appignano (Macerata) |
| UBICAZIONE VIGNETI | 300 mt slm |
| UVAGGIO | Montepulciano 60% – Sangiovese 40% |
| ESPOSIZIONE VIGNETO | Sud |
| EPOCA VENDEMMIA | Prima decade di ottobre |
| TIPO DI RACCOLTA | Uve selezionate a mano |

VINIFICAZIONE

In tini di rovere una fase prefermentativa ed una post-fermentativa, con macerazioni di circa 20-25 giorni. Successiva fermentazione malolattica; affinamento in botti di legno grande per un periodo di 8-12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e persistente; frutta fresca a bacca rossa come ribes nero, mirtillo e lampone, con la presenza di leggeri caratteri vanigliati. Secco, abbastanza fresco e gradevolmente tannico, con una buona persistenza gustativa, di evidente struttura ed avvolgente per volume al palato.

ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi elaborati a base di carne o con zuppe importanti di legumi con salumi cotti; secondi piatti di carni rosse alla griglia o al forno. Formaggi stagionati e salumi crudi semistagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in calici tipo "Bourgogne"

FATTORIA FORANO

di Lucangeli Giovanni Battista

Contrada Forano 43
62010 Appignano (MC)



Tel/Fax: +39 0 733 57102
Email: info@fattoriaforano.it
P. Iva: 01695320430