



FATTORIA FORANO

Bulciano Rosso Piceno DOC

Nel 408 D.C. i pochi piceni che rimasero indenni dalle invasioni dei Visigoti di Alarico e dalle guerre gotiche riuscirono a rifugiarsi su cinque colli che fanno da corona a Castrum Montis Sancte Marie, l'odierna Montecassiano. E proprio su una di queste colline, Monte Bulciano, si trovano i nostri vigneti che danno oggi vita a questa selezione di Rosso Piceno, omaggio alla storia e alle tradizioni delle nostre terre.



ZONA DI PRODUZIONE	Appignano (Macerata)
UBICAZIONE VIGNETI	300 mt slm posti sulla collina chiamata Bulciano dalla quale il vino prende il nome
UVAGGIO	Montepulciano 80% e Sangiovese 20%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
EPOCA VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre
TIPO DI RACCOLTA	Le uve selezionate a mano in piccole cassette vengono sottoposte ad un'ulteriore e scrupolosa cernita attraverso il passaggio sul tavolo di scelta.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in tini di legno con follature e pilotage della temperatura di fermentazione per 15 giorni e macerazione post-fermentativa di altri 10-12 giorni. Successivamente alla fermentazione malolattica il vino viene lasciato affinare in barriques di 3°- 4° passaggio (16-24 mesi) ed in bottiglia (8-10 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo con riflessi granata; profumo molto intenso e persistente. Profumi terziari (vaniglia, cuoio, tabacco) insieme a forti caratteri di speziatura e sentori varietali di marasca, confettura e frutta sotto spirito. Secco, abbastanza fresco e morbido; d'intensità e persistenza gustativa di tutto rilievo, evidenzia una notevole struttura ed un ottimo volume al palato; tannini maturi e ben concentrati.

ABBINAMENTI

Secondi piatti di carni bianche e rosse come agnello con funghi, capretto, cotture al sangue, cacciagione da pelo e da piuma, formaggi molto stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C in calici tipo "Bourgogne". E' consigliabile l'uso del Decanter.

