



# 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.



|                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>  | Appignano (Macerata)               |
| <b>UBICAZIONE VIGNETI</b>  | 300 mt slm                         |
| <b>UVAGGIO</b>             | Montepulciano 60% – Sangiovese 40% |
| <b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b> | Sud                                |
| <b>EPOCA VENDEMMIA</b>     | Prima decade di ottobre            |
| <b>TIPO DI RACCOLTA</b>    | 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 radevolmente 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".

