



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Rosso Piceno

**Denominazione:** Rosso Piceno DOC

**Vitigni:** Sangiovese, Montepulciano

**Tipologia terreno:** Argilloso

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati

**Profumo:** Note intese di frutti rossi come marasca e ciliegia, con sentori di viole e spezie dolci

**Sapore:** In bocca si percepisce un vino fresco, asciutto e giustamente tannico, di buon corpo e lunghezza

**Grado alcolico:** 13 - 13,50 %

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti:** Perfetto con piatti a base di carne rossa come arrosti. Ideale con grigliate di carne mista. Da provare con l'anatra arrosto

### Descrizione:

Questo Rosso Piceno è un prodotto che nasce nei comuni di Ripatransone, Monsampolo del Tronto e Carassai, in un suolo argilloso. Ottenuto da una selezione di grappoli di Sangiovese e Montepulciano raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione. Ne deriva un vino ricco, ampio ed elegante. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso esprime note intese di frutti rossi come marasca e ciliegia, con sentori di viole e spezie dolci. In bocca si percepisce un vino fresco, asciutto e giustamente tannico, di buon corpo e lunghezza. Perfetto con piatti a base di carne rossa come arrosti. Ideale con grigliate di carne mista. Da provare con l'anatra arrosto. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.