



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche, provincia di Ascoli Piceno.

**Ubicazione:** vigneti posti nei pressi di Acquaviva Picena e coltivati utilizzando le tecniche dell'agricoltura biologica.

**Età:** 8-30 anni.

**Suolo:** di origine sedimentario marino alluvionale con prevalenza di sabbia e pietra sempre più presenti degradando verso la costa.

**Esposizione ed altitudine:** zone collinari degradanti fino al mare con esposizione prevalentemente assolata ad altitudine media di 200-350 m.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** 60% Montepulciano e 40% Sangiovese.

**Sistema d'allevamento:** guyot e doppio guyot.

**Densità d'impianto:** 2500-4000 piante per Ha.

**Resa per ettaro:** 100 q. d'uva.

## Vinificazione

**Raccolta:** a mano.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce in acciaio con frequenti rimontaggi giornalieri.

**Maturazione:** parziale maturazione in legno di quercia francese per circa 4 mesi.

## Evoluzione

Si concede al massimo in giovinezza, ma sa farsi apprezzare anche con qualche anno di età.

Alcool **13,00% vol.**



rosso rubino intenso.



note fruttate di ciliegia matura e piccoli frutti di sottobosco, coronate da emanazioni di viola.



buona struttura e sapidità. La combinazione di tannini, alcool e acidità lo rende piacevolmente apprezzabile nell'equilibrio.



Primi piatti al pomodoro e al ragù. Ottimo sulle lasagne bolognesi e sui timballi di maccheroni. Perfetto su carni ovine, suine (come la porchetta e lo stinco) e sugli spezzatini di vitello.

Temperatura servizio  
16/18° C.