



Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ascoli Piceno.

Ubicazione: aree prospicienti la zona della rocca di Acquaviva Picena, nel cuore dell'area Superiore del Piceno.

Età: 8-30 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale del plio-pleistocene e miocene, 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 150-350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 70% Montepulciano e 30% Sangiovese.

Sistema d'allevamento: guyot e doppio guyot.

Densità d'impianto: 1700-4000 piante per ettaro.

Resa per ettaro: 80-90 q. d'uva.

Vinificazione

Raccolta: a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: in serbatoi di fermentazione in acciaio con frequenti rimontaggi giornalieri e macerazione prolungata sulle vinacce.

Maturazione: botti di rovere Allier e Slavonia per un anno e successivo affinamento in bottiglia in magazzino termo-condizionato

Evoluzione

Vino che esprime in pieno le sue doti dopo un paio d'anni dalla vendemmia.

Alcool **13,00% vol.**



rosso rubino cristallino tendente al granato. Buona la consistenza.



i potenti profumi fruttati di visciola si fondono con i più delicati di prugna, con spiccate note floreali. Preciso nell'intensità e consistenza, si esprime con bella finezza.



si distinguono buoni tannini e sapidità, equilibrati da giusta morbidezza e valido tenore alcolico. Le percezioni gustative si confermano ottime nell'intensità e nella persistenza, annunciandone il buon corpo.



Estremamente versatile, si abbina con paste al ragù, vinci sgrassi e lasagne bolognesi, brasati e stufati di manzo, carni rosse al forno e grigliate, cacciagione minuta e formaggi medio stagionati.

Temperatura servizio
18° C.