

P ROSSO PICENO - Scheda Tecnica

• Vino

Nome:	Rosso Piceno		
Origine del nome:	Dal Territorio dell'antico Popolo Piceno		
Denominazione:	Rosso Piceno D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)		
Anno di Produzione:	2008		
Uvaggio:	Montepulciano 50 %	Sangiovese 35 %	Merlot 15 %
Bottiglie Prodotte:	n° 20000		
Località di Produzione:	Ortezzano e Monterinaldo comuni della " MARCA FERMANA " (FM)		

• Terreno

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Argilloso / Calcereo		
Giacitura:	Collinare		
Altitudine Media:	300 m s.l.m.		
Esposizione:	Montepulciano e Sangiovese Sud-Ovest	Merlot Est-Sud-Est	

• Vigneti

Età:	Montepulciano e Sangiovese 12 anni	Merlot 7 anni	
Sistema di allevamento:	Controspalliera		
Forma di allevamento:	Cordone speoronato e Guyot semplice parzialmente speronato		
Sesto:	Variabile da m (3 x 1,5) a (3 x 1,1)		
Superficie:	Montepulciano Ha 3,5	Sangiovese Ha 1,9	Merlot Ha 0,6
Resa / Ha Naturale:	Montepulciano Q.li 80	Sangiovese Q.li 80	Merlot Q.li 70
Epoca Vendemmia:	Merlot III [^] dec. Settembre		
	Sangiovese I [^] dec. Ottobre		
	Montepulciano III [^] dec. Ottobre		

• Uve

Certificazione:	Uve certificate biologiche
Diradamento:	Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata contenuta.
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg

• Lavorazione

Pigiadiraspatura , macerazione a freddo prefermentativa per 72-96 ore.
Fermentazione con rimontaggi e svuotamenti automatici e manuali per 10 - 15 gg
in fermentini d'acciaio a temperatura controllata.
Svinatura e vari travasi, malolattica in acciaio.

• Stabilizzazione:

Affinamento: Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione ad 1 micron
Confezionamento: Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi
In scatole da 6 bottiglie su pallets da 105 scatole

Principali Parametri Analitici:	Alcool	15,22	% vol.
	Acidità Totale	4,8	gr / lt
	Zuccheri Totali	2,5	gr / lt
	Estratto	28,4	gr / lt

Solfiti

SO₂ totale: < 60 mg / lt

come da limite ammesso nei vini da uve biologiche

(SO₂ totale ammessa nei vini da uve non biologiche: 160 mg / lt)