



ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

2021

Dal Territorio dell'antico Popolo Piceno. Le nobili qualità di questo vino si raggiungono solo attraverso un'accurata selezione dei più pregiati cloni di uve a bacca rossa, provenienti dalle nostre caratteristiche terre argillo-calcaree. Accompagna egregiamente affettati di salumi, primi piatti con sughi di carne o al tartufo, zuppe di legumi, secondi di carne e formaggi di media stagionatura. Per la naturalezza del prodotto, è possibile riscontrare un leggero sedimento.

Servire a 18 – 20 ° C



Solo dalle nostre uve biologiche,
raccolte e selezionate a mano



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:	2021
Uvaggio:	Montepulciano 50 % - Sangiovese 35% - Merlot 15%
Potenzialità produttiva:	50.000 bottiglie
Comune di Produzione:	Ortezzano e Monte Rinaldo, comuni della "MARCA FERMANA" (FM)

Terreno

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

Vigneti

Età:	Montepulciano e Sangiovese 23 anni Merlot 18 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Cordone speronato 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:	Montepulciano Q.li 80 Sangiovese Q.li 80 Merlot Q.li 70
Epoca Vendemmia:	Merlot III ^a decade Settembre Sangiovese I ^a decade Ottobre Montepulciano III ^a decade Ottobre

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

Lavorazioni:	Pigiadiraspatura, macerazione a freddo pre-fermentativa per 72-96 ore. Fermentazione con rimontaggi e svuotamenti automatici e manuali per (10 - 15 gg Sangiovese - Merlot e tre settimane per il Montepulciano) in fermentini d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura ed assemblaggio della varietà dopo vari travasi e malo lattica non prima di 6 mesi
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termo-condizionato per almeno 2 mesi.
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 95 scatole.

Principali Parametri Analitici all'imbottigliamento:

Alcool	14,5 % vol.
---------------	-------------