



# ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

2016

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 certificate biologiche, raccolte e selezionate a mano.



# 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:	2016		
Uvaggio:	Montepulciano 50 %	Sangiovese 35 %	Merlot 15 %
Potenzialità produttiva:	n° 50000		
Località di Produzione:	Ortezzano e Monterinaldo 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 20 anni	Merlot 15 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 <sup>^</sup> dec. Settembre		
	Sangiovese I <sup>^</sup> dec. Ottobre		
	Montepulciano III <sup>^</sup> 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 San Giovese - Merlot e tre settimane per il Montepulciano) in fermentini d'acciaio a temperatura controllata.  
Svinatura ed assemblaggio delle varietà dopo vari travasi e malolattica, non prima di 6 mesi

## • 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	13,5	% vol.
	Acidità Totale	4,5	gr / lt
	<b>Solfiti totali</b>	<b>55</b>	<b>mg / lt</b>
	pH	3,87	gr / lt