

Rosso Piceno

DOC BIO 2021



Regione

Marche, Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Densità dell'impianto 4.000 piante per ettaro



50% Montepulciano, 50% Sangiovese



La vendemmia manuale avviene nella seconda metà di ottobre.



Vinificazione

Le uve fermentano in botti troncoconiche di frassino, per poi affina e per 6 mesi in cemento vetrificato



Grado alcolico 14,5% vol



E' un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi luminosi. Al naso presenta un bouquet di delicati frutti rossi come la fragola e la ciliegia. In bocca è un vino di corpo, di grande equilibrio e con un finale lungo e persistente.



Il Rosso Piceno DOC si abbina splendidamente a piatti di pasta con sughi di carne, come un ragù tradizionale, esaltando la freschezza dei frutti rossi. È ideale anche con secondi piatti a base di carne, come arrosti o grigliate, grazie al suo corpo e al suo equilibrio. Inoltre, si sposa bene con formaggi stagionati, creando un connubio perfetto di sapori e aromi. La sua versatilità lo rende un compagno ideale per molte preparazioni culinarie.



Lanciai



750 ml

