



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: Rosso Piceno DOC

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 250 m slm.

Tipologia terreni: Argille limose debolmente sabbiose sovra consolidate, leggermente marnose (contenuto in carbonati), finemente fessurate e superficialmente ossidate.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità: 5400/h

Uvaggio: 100% Sangiovese

Produzione per ettaro: 60 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: II-III decade di settembre

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 25 gg

Fermentazione alcolica: In acciaio

Fermentazione malolattica: Completamente svolta in botti grandi di legno.

Affinamento: Per 10-12 mesi in botti grandi di rovere italiano, poi 16 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE

Si presenta di un colore rosso rubino intenso, vinoso al naso con sfumature di ciliegia e pepe nero. Molto fruttato in bocca, armonico con tannini morbidi, fresco con un retrogusto delicatamente speziato.

Gradazione alcolica: 14 %

Temperatura di servizio: 16°

