

ORBESALLIA

Rosso Piceno DOC



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: Rosso Piceno DOC

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 250 m slm., esposizione sud-est

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

Sistema di allevamento: A spalliera, potatura a cordone speronato

Densità: 5000/h

Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano

Produzione per ettaro: 70 q.li Sangiovese, 80 q.li Montepulciano

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: II, III decade di Settembre

Vinificazione: Criomacerazione pre-fermentativa per 5 ore a 10° C, poi fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per 20 gg.

Fermentazione alcolica: In acciaio e parzialmente in botti di legno di Rovere di Slavonia da 30 hl (taglio acciaio/legno personalizzato dall'enologo)

Fermentazione malolattica: 50% in acciaio inox, 50% in barriques

Affinamento: 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia

DESCRIZIONE

Di profondo colore rubino esprime una bella consistenza. Netti al naso i fini sentori di confetture di amarena, prugna e frutti di bosco, con note di cannella e vaniglia.

Caldo e morbido al gusto, con equilibrata freschezza, morbidi tannini e decisa sapidità. Equilibrato, intenso e persistente in un finale di grande armonia.

Gradazione alcolica: 14 %

Temperatura di servizio: 16°

