



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nei comuni di Ripatransone, Offida e Acquaviva Picena a conduzione biologica.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot / Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 120 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: Fine Settembre per il Sangiovese, metà di Ottobre per il Montepulciano.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 Hl, muniti di un sistema di rimontaggio e controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 15-20 giorni. *



VISTA

Rosso rubino brillante.



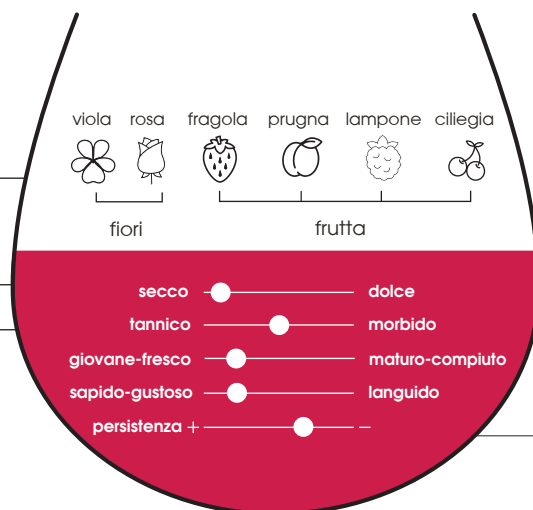
OLFATTO

Fresco, floreale con note di viola e rosa; in evidenza sentori di frutti rossi, fragola e prugna.



GUSTO

Freschezza, sapidità e morbidezza in un felice connubio con la componenete tannica ben bilanciata da una struttura importante. Sorso scorrevole con finale lungo che richiama le note fruttate.



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti

1/03/2019



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC

FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Vineyards located in the districts of Ripatransone, Offida and Acquaviva Picena with organic agriculture.

VARIETY: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Mainly clay, tending towards limestone.

TRAINING SYSTEM: Guyot/Cordon trained and spur pruned.

DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 120 quintals approx.

HARVEST: End of September for Sangiovese, mid-October for Montepulciano.

VINIFICATION: After being destemmed, the grapes are conveyed into 200 HI stainless steel tanks equipped with a pump-over system and a controlled temperature. Maceration on skins lasts for approximately 15-20 days.



SIGHT

Bright ruby red.



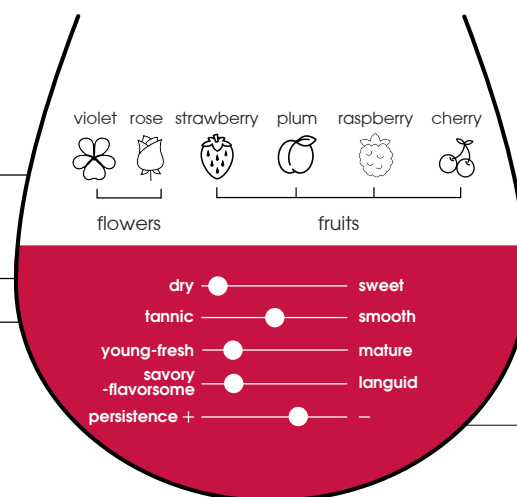
SMELL

Fresh and floral, with scents of violets and roses along with clear nuances of red fruit such as strawberries and plums.



TASTE

Fresh, dry and smooth with the right amount of tannin. Savory yet structured. Well-balanced with a pleasant lingering fruity finish.



© 2018 Kyas Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019



LINEA BIO

Rosso Piceno DOC

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Weinberge in den Gemeinden von Ripatransone, Offida und Acquaviva Picena aus biologischem Anbau.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 - 300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmig mit Neigung zu Kalkhaltigkeit.

REBERZIEHUNG: Guyot/Spandradht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 120 Doppelzentner Trauben.

LESE: Ende September der Sangiovese, Mitte Oktober der Montepulciano.

FERMENTAZION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in, 200 hl Stahlgärtanks, ausgestattet mit einem System zur Untermischung mit Temperaturkontrolle, befördert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 15-20 Tage.



FARBE

Leuchtendes Rubinrot.



DUFT

Frisch, blumig, mit Noten von Veilchen und Rose; herausragend Noten von roten Früchten, Erdbeere und Pflaume.



GESCHMACK

Frische, Würze und Weichheit in einer gelungenen Verbindung mit der ausgeglichenen tannischen Komponente. Süffig mit langem Abgang, der die fruchtigen Noten in Erinnerung bringt.

