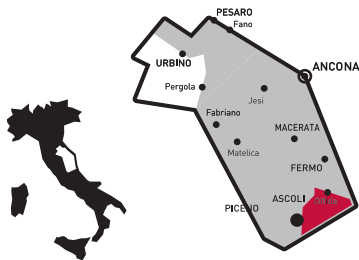


# BRECCIAROLO

## ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Offida e Ascoli Piceno.

### ALTITUDINE

200-300 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo.

### UVAGGIO

Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

### POTATURA

Guyot.

### RESA PER Ha E PER CEPPO

110 q.li/2 Kg di uva circa.

### PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 1986.

### VENDEMMIA

In genere a metà ottobre con raccolta manuale in piccole casse con sosta in celle termocondizionate.

### VINIFICAZIONE

In fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce si potrae per circa 20 giorni. L'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio precedentemente utilizzate per il Ludi e il Roggio. \*



### VISTA

Rubino con riflessi rosso granato.



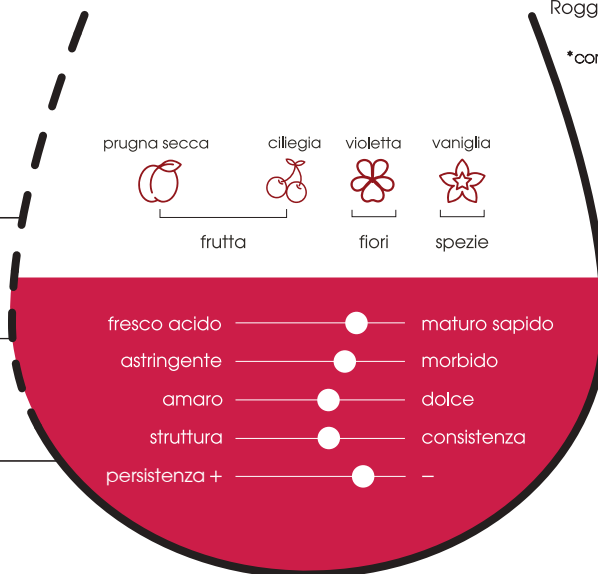
### OLFATTO

Intenso, con spiccati riconoscimenti di polposi frutti rossi. Floreale di viole freschissime, con suggerimenti di spezie



### GUSTO

Persistente, caldo, corposo e armonico, conferma al gusto le note percepite al naso. Un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



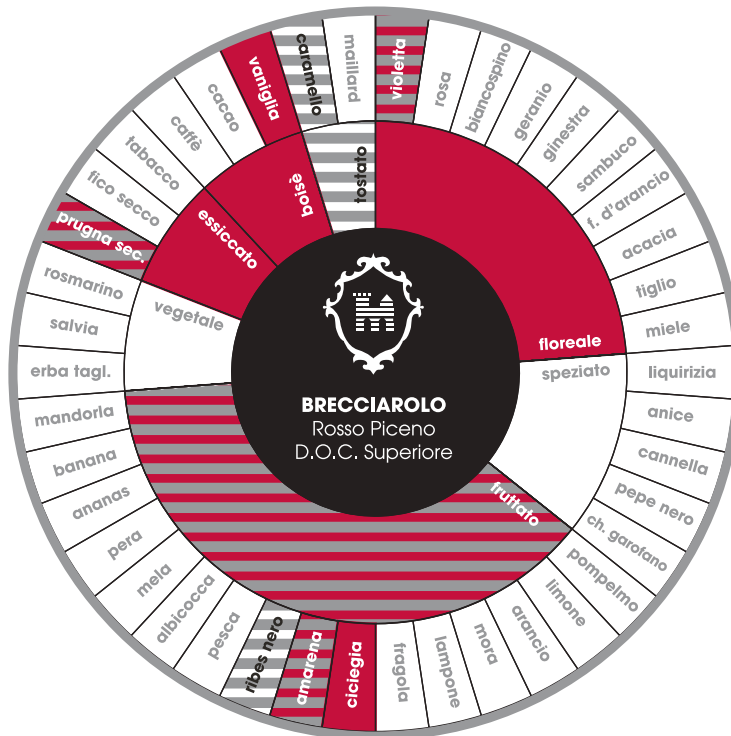
### CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi Rosso Piceno D.O.C. Superiore

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino BRECCIAROLO Rosso Piceno D.O.C. Superiore

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



### Conclusioni

Il Brecciarolo presenta distinti e netti sentori di prugna secca, violetta ed amarena, rispettando le caratteristiche di peculiarità del Rosso Piceno Superiore. In aggiunta, l'originalità è determinata da note fruttate di ciliegia e boisé di vaniglia.



1/03/2019



www.velenosivini.com

