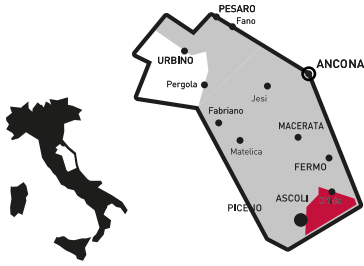


# BRECCIAROLO

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.



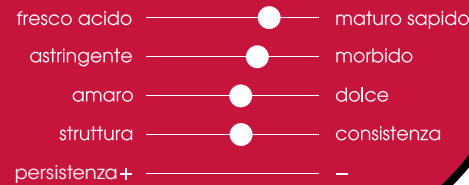
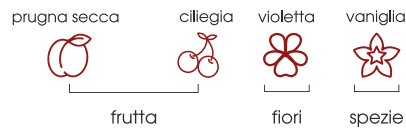
## OLFATTO

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**

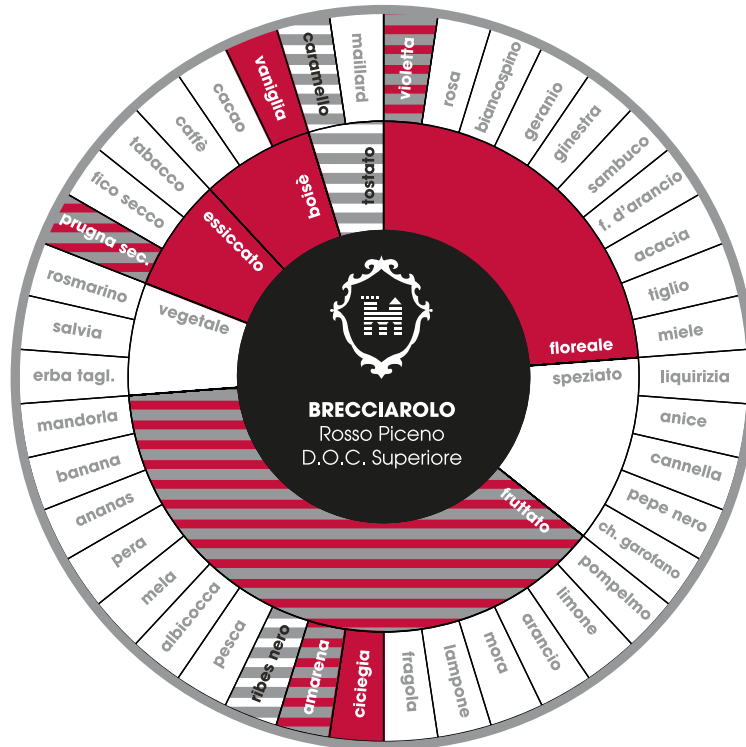
## CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

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 gliciegia e boisé di vaniglia.



01/02/2024



www.velenosivini.com

