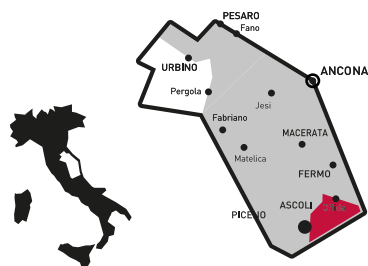


BRECCIAROLO

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.



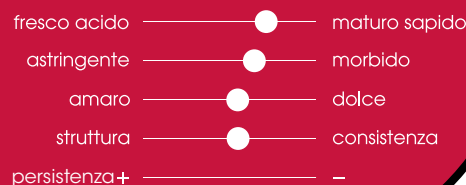
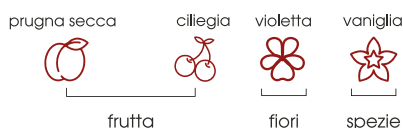
OLFATTO

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:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Tutti i diritti riservati. All right reserved

CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

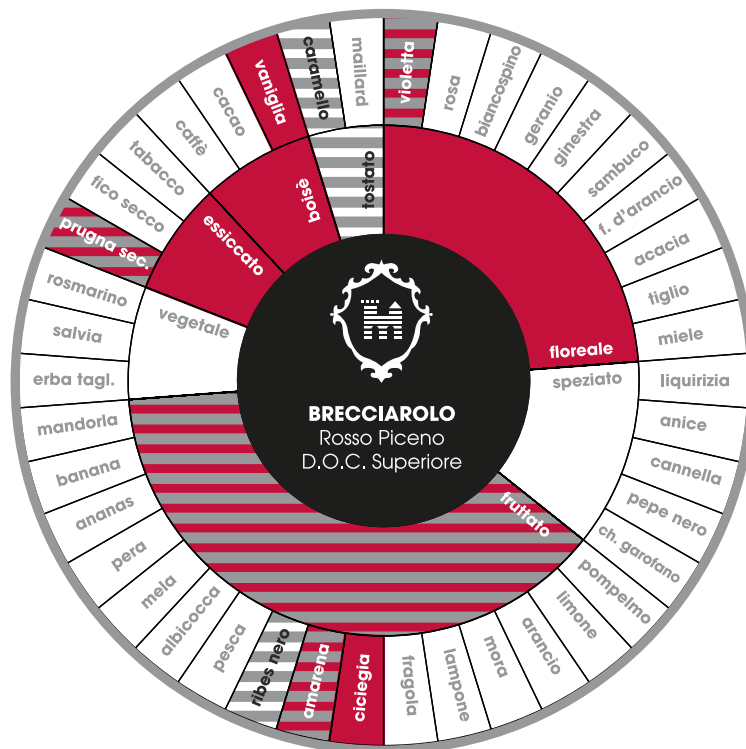
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

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 gilliegia e boisé di vaniglia.



01/02/2024



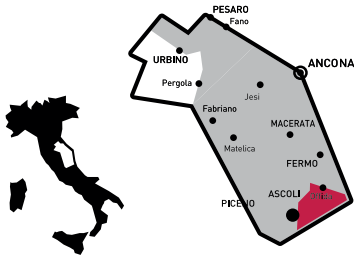
VELENOSI

www.venenosivini.com



BRECCIAROLO

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



PRODUCTION AREA

Company owned vineyards located in the districts of Offida and Ascoli Piceno.

ALTITUDE

200-300 m a.s.l.

SOIL

Clay and Limestone.

VARIETY

Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

PLANT DENSITY

5000 plants per hectare.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

110 quintals / 2 kgs approx.

FIRST VINTAGE

1986.

HARVEST

Generally hand picked mid-October, put in small cases and subsequently placed in temperature controlled storage.

VINIFICATION

In small stainless steel fermenting tanks. The maceration on skins lasts approximately 20 days. Aging takes place in barriques used previously for Ludi and Roggio.

SIGHT

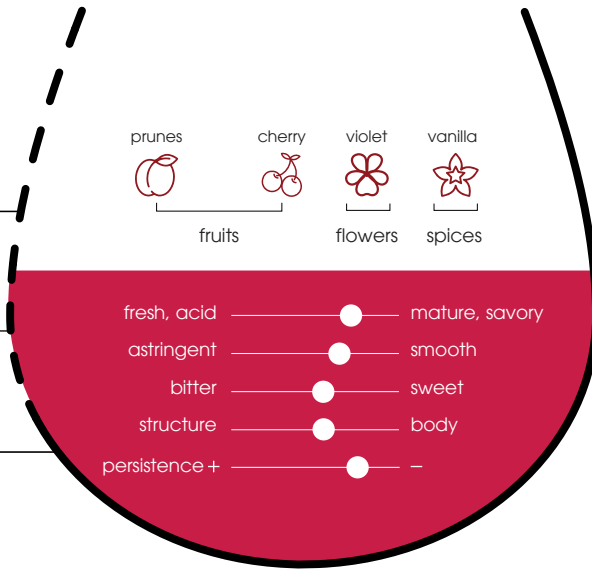
Ruby with hues of garnet.

SMELL

Intense with strong scents of juicy red fruit. Floral nuances of fresh violets and hints of spices.

TASTE

A lingering, warm, full-bodied and well-balanced taste confirms the bouquet. Distinct, charismatic wine.



INFOGRAPHIC MADE ON THE DATA OF CERTIFIED SENSORIAL ANALYSIS ISO PERFORMED BY:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© All right reserved

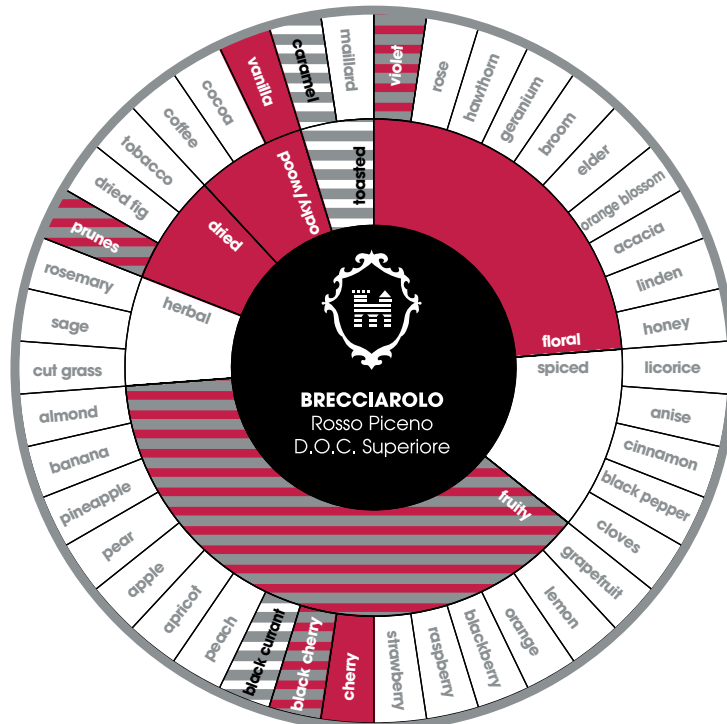
TYPICAL CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of representative wines
Rosso Piceno D.O.C. Superiore

DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of the wine
BRECCIAROLO Rosso Piceno D.O.C. Superiore

TYPICAL AND DISTINCTIVE CHARACTERISTICS



Conclusions

Brecciarolo has clear, distinct scents of prunes, violets and black cherry thus confirming the **typical** characteristics of Rosso Piceno Superiore. In addition, the **originality** is determined by the fruit nuances of cherry and vanilla oak.



28/02/2024



VELENOSI

www.velenosivini.com



BRECCIAROLO

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



ANBAUGEBIET

Eigene Weinberge in Offida und Ascoli Piceno.

HÖHENLAGE

200-300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmig und kalkhaltig.

TRAUBENMISCHUNG

70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG

Guyot.

ERTRAG PRO HA UND STOCK

110 Dz/ ca. 2 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:

1986.

LESE

Normalerweise Mitte Oktober von Hand, in kleinen Kisten, gelagert in Kühlzellen.

VINIFIKATION

In Stahlgärtanks. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 20 Tage. Die Reifung erfolgt in Barriques der zweiten Passage, die zuvor für Ludi und Roggio verwendet wurden.



FARBE

Rubinrot, mit granatroten Reflexen.



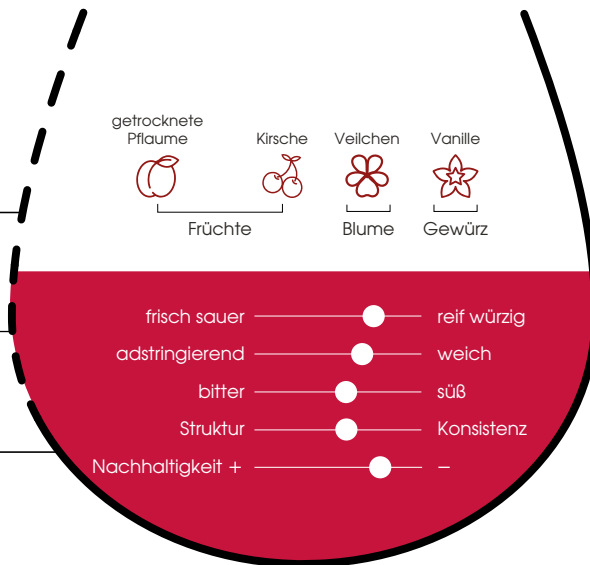
DUFT

Intensiv, mit deutlicher Erkennung von fleischigen roten Früchten. Blumig von frischen Veilchen, mit Gewürznoten.



GESCHMACK

Nachhaltig, warm, vollmundig und harmonisch, bestätigt im Geschmack die von der Nase wahrgenommenen Noten. Ein unverwechselbarer und charismatischer Wein zugleich.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Alle Rechte vorbehalten. All right reserved



CHARAKTERISTIK DER
NACHHALTIGKEIT

Sensoranalyse der repräsentativen Weine
Rosso Piceno D.O.C. Superiore



CHARAKTERISTIK DER
ORIGINALITÄT

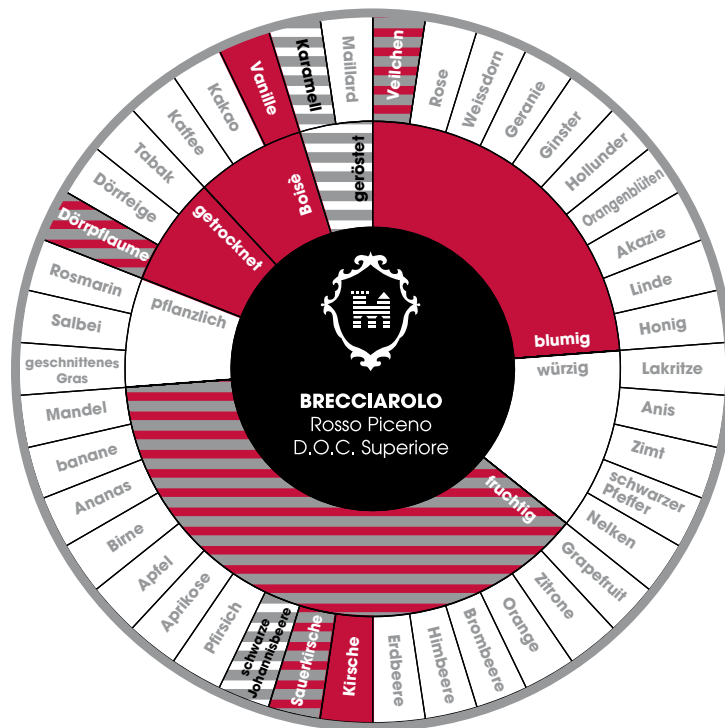
Sensoranalyse des **BRECCIAROLO**
Rosso Piceno D.O.C. Superiore



CHARAKTERISTIK DER
ORIGINALITÄT UND
BESONDERHEITEN

Resümee

Der **BRECCIAROLO** weist deutliche und klare Noten von getrockneter Pflaume, Veilchen und Schwarzkirsche auf, wobei er die Besonderheiten der Rosso Piceno Superiore berücksichtigt. Außerdem wird die Originalität durch die fruchtigen Noten von Kirsche und Vanille-Boisé bestimmt.



1/03/2019



VELENOSI

www.venenosivini.com

