



SOLESTÀ
Rosso Piceno DOC Superiore

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei comune di Offida, Ascoli Piceno e Castel di Lama.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

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

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcarea.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPLO: 1,6 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini da 100 HL che favoriscono la perfetta irrorazione del cappello durante la fermentazione per assicurare il più efficace contatto tra mosto e bucce e favorire l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane, per ottenere il miglior risultato sul prodotto finale.

Al termine della fermentazione il vino viene posto in barrique nuove, dove rimane in affinamento dai 12 ai 16 mesi.*



VISTA

Rubino con riflessi rosso granato.



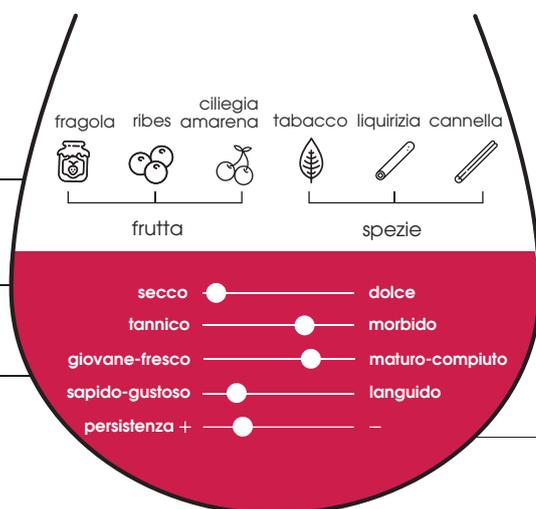
OLFATTO

Intenso e complesso, in evidenza note di frutti rossi in confettura e note speziate di tabacco, cannella e liquirizia.



GUSTO

In evidenza note fruttate di ribes, ciliegia, amarena e speziate di tabacco, liquirizia, cannella e noce moscata. Di buona struttura, complesso e armonico, di grande persistenza sui toni fruttati e speziati.



*contiene solfiti