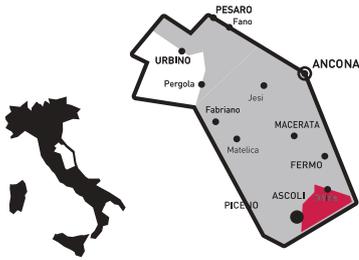


ROGGIO DEL FILARE

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà siti nel comune di Castorano.

ALTITUDINE

200 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

65 q.li/1,2 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 1993.

VENDEMMIA

Metà ottobre, a mano, di mattina presto o nel tardo pomeriggio in piccole casse poste in celle frigorifere, prima di arrivare in cantina.

VINIFICAZIONE

In fermentini di acciaio termocondizionati. La macerazione sulle bucce si potrae per circa 28 giorni. L'affinamento avviene in barrique nuove per 18 mesi.*



VISTA

Rosso rubino vivo e brillante con lievi riflessi granati.



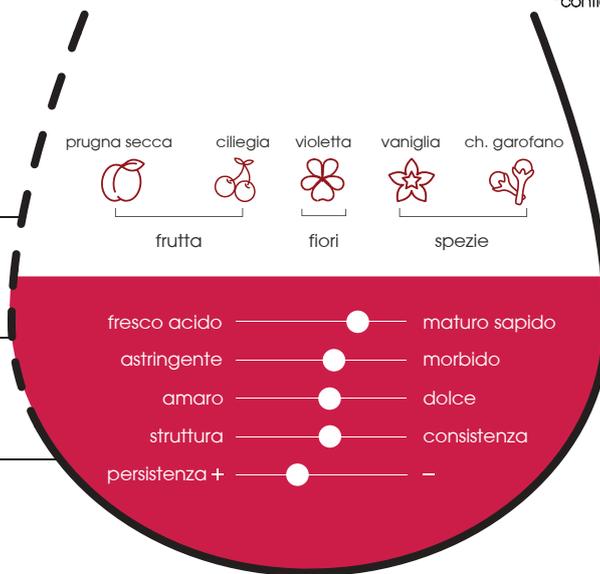
OLFATTO

Naso intenso e complesso, con sentori di frutti maturi, prugna e ciliegia che, intensi, si aprono su un bouquet di spezie e fiori dal fascino straordinario.



GUSTO

Di grande carattere ed essenza. Vellutato nella polpa e possente nella trama, giustamente tannico, fruttato e speziato. Il suo sapore è caldo, persistente, corposo ed armonico.



*contiene solfiti



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

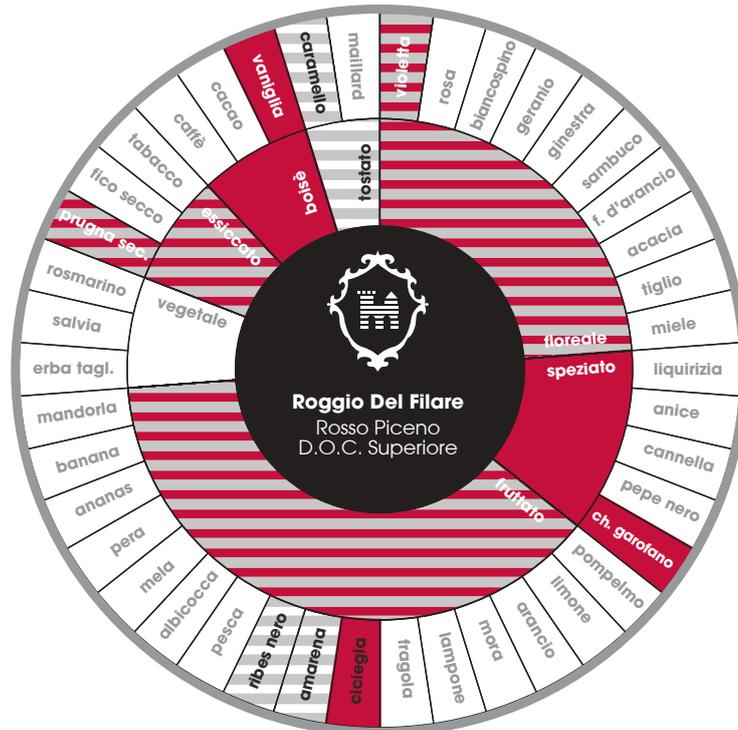
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **ROGGIO DEL FILARE**
Rosso Piceno D.O.C. Superiore

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



Conclusioni

Il **ROGGIO DEL FILARE** presenta caratteristiche olfattive sovrapponibili al profilo di peculiarità del Rosso Piceno Superiore, a prevalere è la presenza come descrittore speziato del chiodo di garofano.

1/03/2019