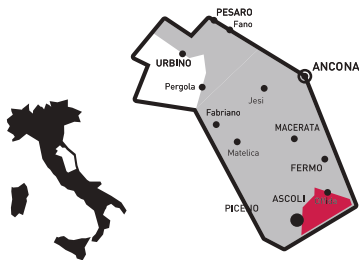


ROGGIO DEL FILARE

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.



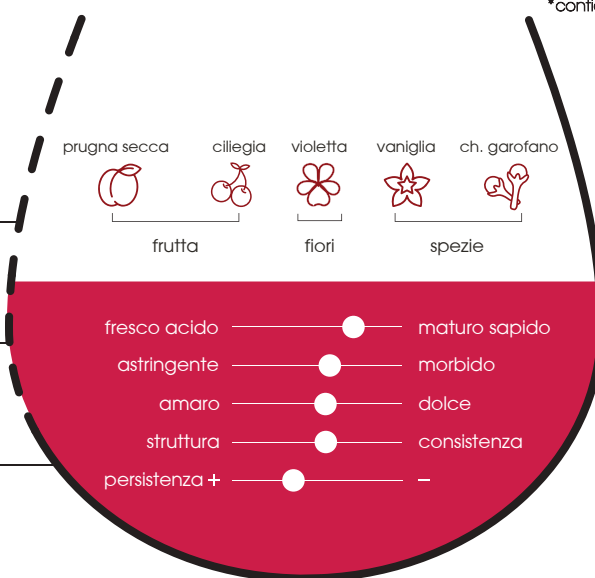
OLFATTO

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

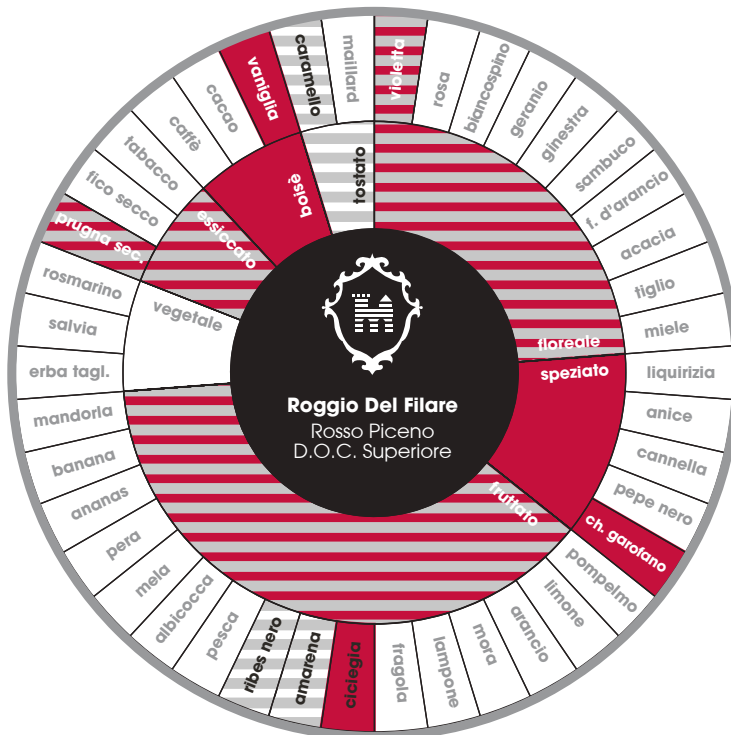
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

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



VELENOSI

www.venenosivini.com



ROGGIO DEL FILARE

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



PRODUCTION AREA

Company owned vineyards located in the district of Castorano.

ALTITUDE

200 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

65 quintals / 1.2 kg approx.

FIRST VINTAGE

1993.

HARVEST

Hand picked mid-October in the early morning or late afternoon and placed in small cases which are put in cold storage before arriving at the cellar.

VINIFICATION

Vinification takes place in small temperature controlled stainless steel fermenting tanks. The maceration on skins lasts for approximately 28 days. Aging takes place in new barriques for 18 months.



SIGHT

Bright ruby red with slight hues of garnet.



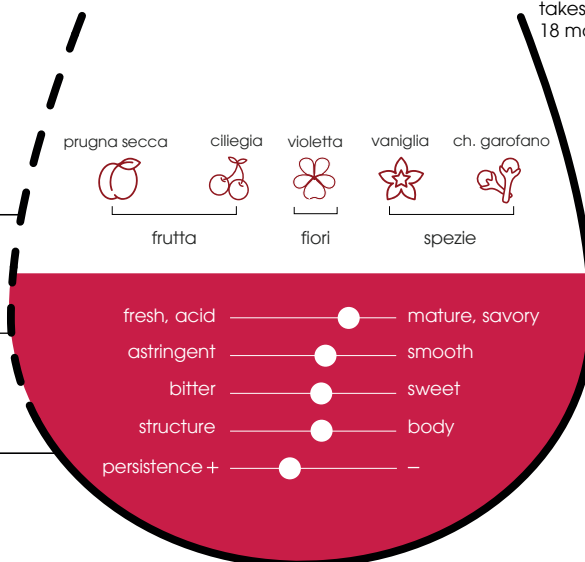
SMELL

Intense, complex bouquet with scents of ripe plums and cherries, leading to an extraordinarily fascinating spiced and floral nuances.



TASTE

Great character and essence. Velvety pulp, strong texture, and perfectly tannic, fruity, and spiced. A warm, lingering, full-bodied, and harmonious mouthfeel.



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

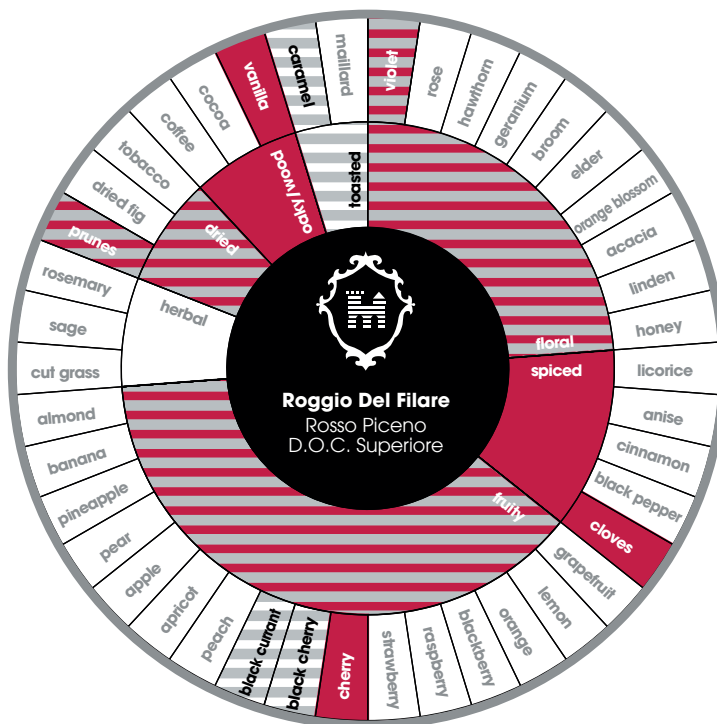
Sensorial Analysis of the wine **ROGGIO DEL FILARE Rosso Piceno D.O.C. Superiore**



TYPICAL AND DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

Conclusions

The characteristics of the bouquet of **ROGGIO DEL FILARE** are very similar to the typical characteristics of Rosso Piceno Superiore. What prevails, however is the clove among the spices.



1/03/2019

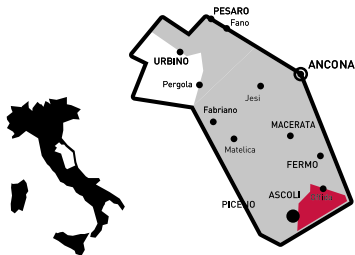


VELENOSI

www.velenosivini.com



ROGGIO DEL FILARE
ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



Eigene Weinberge in Castorano.

200 ü.d.M.

Lehmig und kalkhaltig.

70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

5.000 Stöcke pro Hektar.

GUYOT.

65 Dz/ 1.2 kg Trauben.

1993.

Mitte Oktober, von Hand
Frühmorgens oder später
Nachmittag in kleine Kisten.
In Kühlzellen aufbewahrt,
bis sie in den Keller kommen.

In Stahlgärungstanks thermoklimatisiert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 28 Tage. Die Reifung findet in neuen Barriques 18 Monate statt.



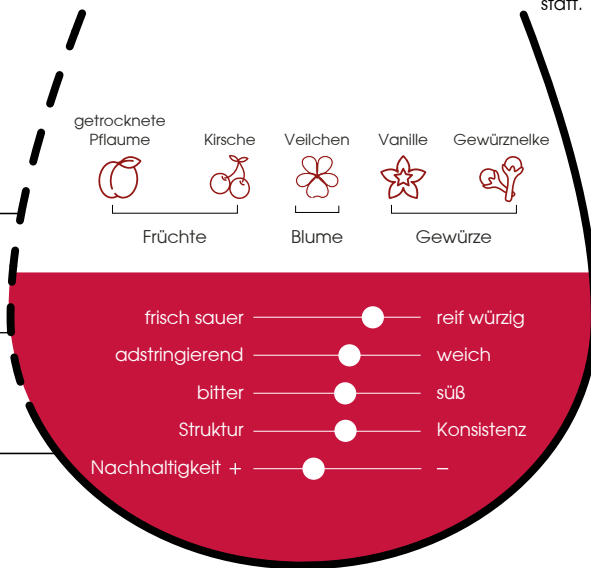
Lebendiges und leuchtendes
Rubinrot mit leichten
Granatreflexen



Intensive und komplexer Duft mit Noten von reifen Früchten, Pflaume und Kirsche, intensiv, sie öffnen sich zu einem Bouquet von Gewürzen und Blumen von außergewöhnlichem Charme



Von großem Charakter und Wesen.
Samtig im Fruchtfleisch und mächtig in der
Dichte, richtig tanninhaltig, fruchtig und
würzig. Sein Geschmack ist warm,
anhaltend, vollmundig und harmonisch.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



© Alle Rechte vorbehalten. All right reserved



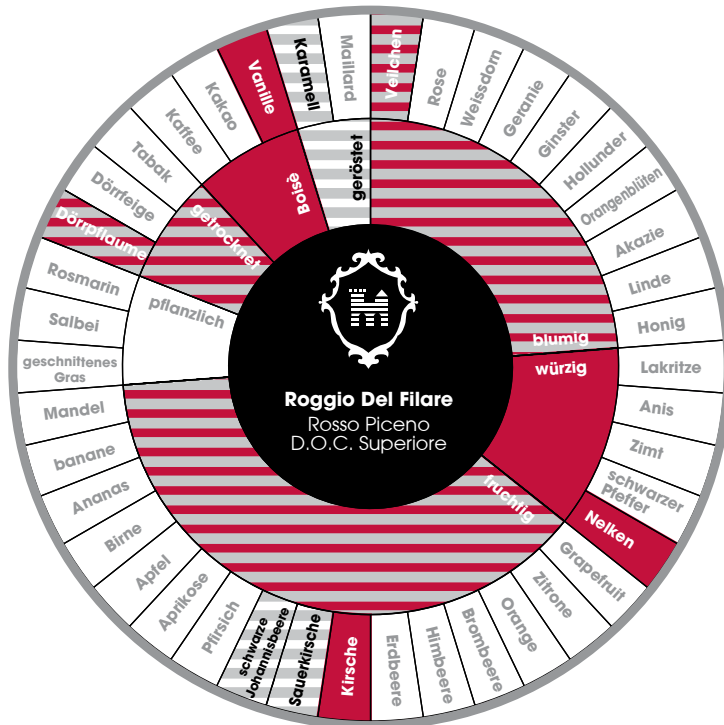
Sensoranalyse der repräsentativen Weine

Rosso Piceno D.O.C. Superiore

Sensoranalyse des **ROGGIO DEL FILARE**
Rosso Piceno D.O.C. Superiore

Resümee

IL **ROGGIO DEL FILARE** präsentiert Geruchseigenschaften, die man dem Profil der Besonderheit des Rosso Piceno Superiore überlagern kann, es überwiegt die Präsenz der Nelke als würziger Beschreiber.



1/03/2019



VELENOSI

www.velenosivini.com

