



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 CEPPO: 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.



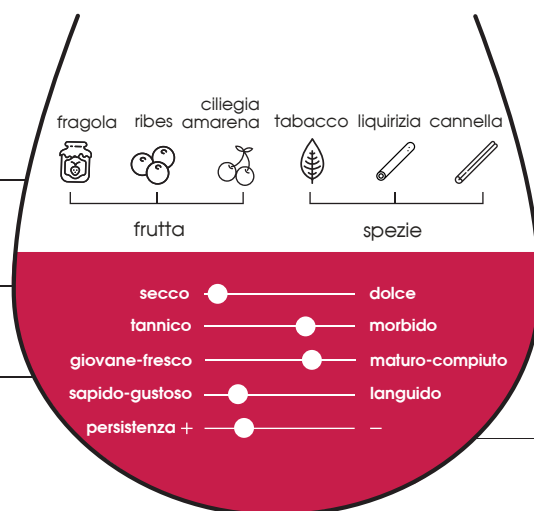
OLFATTO

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.





SOLESTÀ

Rosso Piceno DOC Superiore

FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in the districts of Offida, Ascoli Piceno and Castel di Lama.

VARIETY: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Mainly clay tending towards limestone.

TRAINING SYSTEM: Cordon-trained and spur pruned.

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

YIELD PER VINE: 1.6 kg approx.

HARVEST: Hand picked mid-October and placed in small cases.

VINIFICATION: After the destemming, the grapes are conveyed into 100 HI stainless steel fermenting tanks. This facilitates the delicate breakage and movement of the caps during the fermentation in order to ensure the most effective contact between must and skins and fostering the extraction of phenolics. The maceration time can last for over four weeks so as to obtain the best result of the final product.

At the end of the fermentation, the wine is put into new barriques where it ages for 12-16 months.



VISTA

Ruby with hues of red garnet.



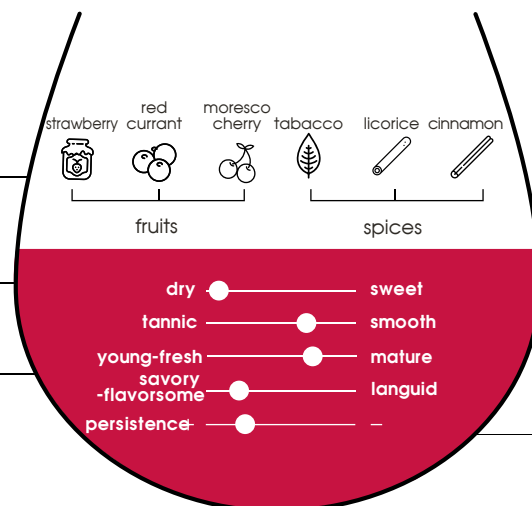
OLFATTO

Intense and complex. Clear scents of red fruit preserve and nuances of tobacco, cinnamon and licorice.



GUSTO

Fruity scents of red currant, cherry and morello cherry as well as nuances of tobacco, licorice, cinnamon and nutmeg. Good structure, complex and harmonious.





SOLESTÀ

Rosso Piceno DOC Superiore

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE 2016.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden Offida, Ascoli Piceno und Castel di Lama

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmhaltig, zu kalkhaltig tendierend.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,6 kg Trauben

LESE: Mitte Oktober, von Hand in kleine Kisten.

FERMENTAZION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in 100 hl Gär tanks befördert, die das perfekte Besprühen des Tresterhutes während der Gärung begünstigen, um den effektivsten Kontakt zwischen Most und Schalen zu sichern und die Extraktion von Polyphenolen zu fördern. Die Mazerationszeit kann mehr als vier Wochen betragen, um das beste Ergebnis für das Endprodukt erhalten. Am Ende der Gärung wird der Wein in neue Barriques gefüllt, in denen er 12 bis 16 Monaten reift.

FARBE

Intensives Rubin mit granatroten Reflexen.

DUFT

Intensiv und komplex, herausragend Noten von Marmelade aus roten Früchten und würzige Noten von Tabak, Zimt und Lakritze

GESCHMACK

Hervorstechend fruchtigen Noten von Johannisbeere, Kirsche, schwarzer Kirsche und würzige von Tabak, Lakritze, Zimt und Muskatnuss. Gute Struktur, komplex und harmonisch, große Nachhaltigkeit bei den fruchtigen und würzigen Tönen.

