



VELENOSI
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 1994

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Castel di Lama e Ascoli Piceno.

UVAGGIO Montepulciano 70% Sangiovese 30%

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 120 q.li di uva circa

RESA PER CEPPO 2,5 Kg di uva circa

VENDEMMIA Metà di Ottobre. A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette, riposte prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

FERMENTAZIONE dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 Hl, muniti di un sistema di rimontaggio e controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce dura per circa 15-20 giorni.*

ANALISI SENSORIALE

COLORE Rosso rubino brillante.

OLFATTO Fresco, floreale con sentori di frutti rossi, fragola e prugna.

GUSTO Carattere fresco, dal sapore asciutto e morbido, giustamente tannico, sapido e di buon corpo. Armonico e piacevole nel finale fruttato.

*contiene solfiti