



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.

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

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

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 CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà Ottobre.

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



VISTA

Rosso rubino brillante.



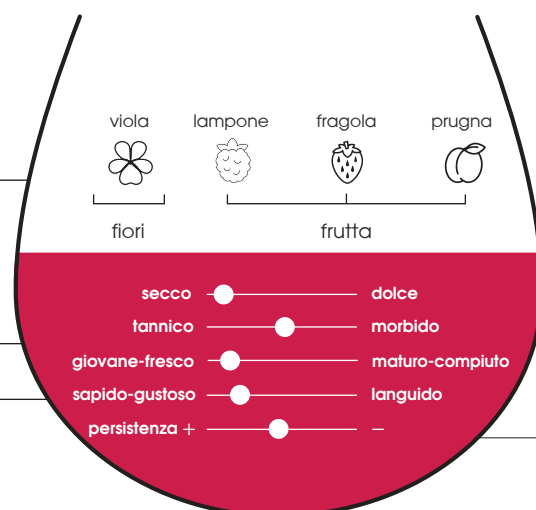
OLFATTO

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



GUSTO

Sapidità piacevole, equilibrato connubio fresco-morbido. Buona la persistenza. Il finale conferma le piacevoli note di frutti rossi.





ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

FIRST VINTAGE: 1994.

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

VARIETY: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

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

SOIL: Mainly clay tending towards limestone.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 120 quintals approx.

YIELD PER VINE: 2.5 kgs approx.

HARVEST: Mid-October.

VINIFICATION: After destemming, the grapes are put in 200 HI stainless steel fermenting tanks equipped with a pump-over system and a controlled temperature. The maceration on skins lasts for approximately 15-20 days.



SIGHT

Bright ruby red.



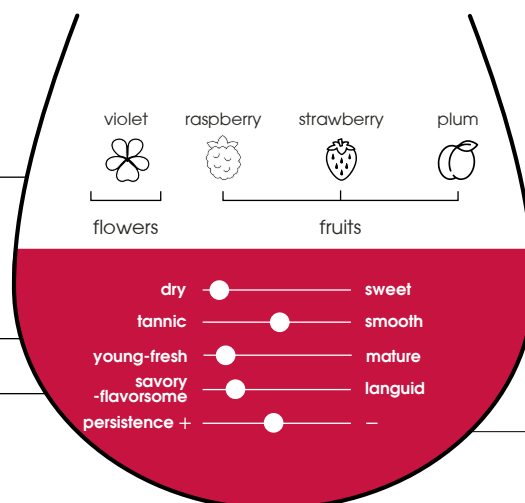
SMELL

Fresh, floral scents of violet and nuances of red fruit, strawberry and plum.



TASTE

Pleasantly savory, a well-balanced mix of freshness and smoothness. Lingering. The finish confirms the pleasant red fruit scents.





ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 1994.

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

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

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

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmhaltig mit Neigung zu Kalkhaltigkeit.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 120 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Mitte Oktober.

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in 200 hl Stahlgärtanks, ausgestattet mit einem System zur Untermischung mit Temperaturkontrolle, befördert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 15- 20 Tage.



FARBE

Leuchtendes Rubinrot.



DUFT

Frisch, blumig von Veilchen und fruchtig mit Noten von roten Früchten, Erdbeere und Pflaume.



GESCHMACK

Angenehme, ausgewogene Würze, frisch-weiche Kombination. Gute Nachhaltigkeit. Der Abgang bestätigt die angenehmen Noten von roten Früchten.

