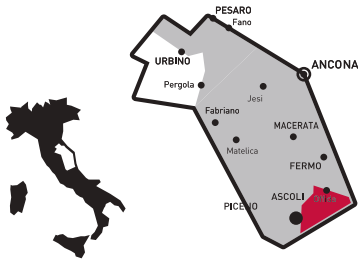


BRECCIAROLO

ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Offida e Ascoli Piceno.

ALTITUDINE

200-300 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

110 q.li/2 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 1986.

VENDEMMIA

In genere a metà ottobre con raccolta manuale in piccole casse con sosta in celle termocondizionate.

VINIFICAZIONE

In fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce si potrae per circa 20 giorni. L'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio precedentemente utilizzate per il Ludi e il Roggio.



VISTA

Rubino con riflessi rosso granato.



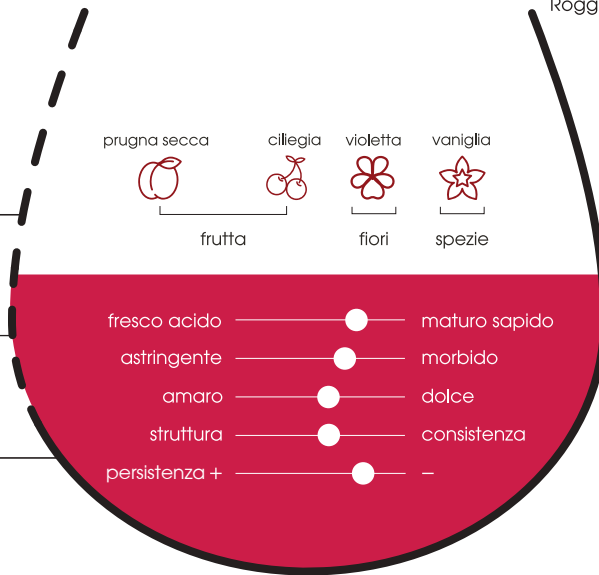
OLFATTO

Intenso, con spiccati riconoscimenti di polposi frutti rossi. Floreale di viole freschissime, con suggerimenti di spezie



GUSTO

Persistente, caldo, corposo e armonico, conferma al gusto le note percepite al naso. Un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.



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

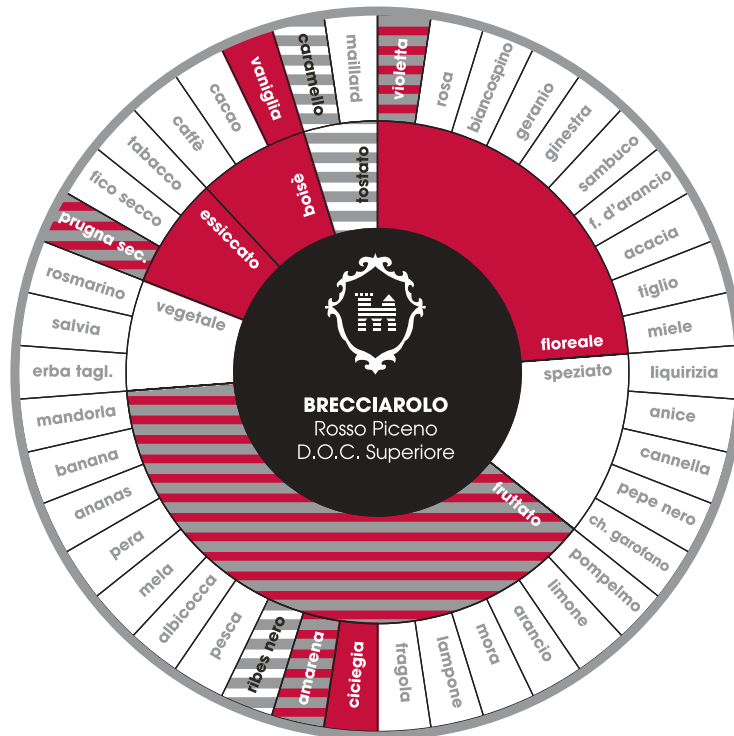
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino BRECCIAROLO Rosso Piceno D.O.C. Superiore

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



Conclusioni

Il Brecciarolo presenta distinti e netti sentori di prugna secca, violetta ed amarena, rispettando le caratteristiche di peculiarità del Rosso Piceno Superiore. In aggiunta, l'originalità è determinata da note fruttate di ciliegia e boisé di vaniglia.

1/03/2019