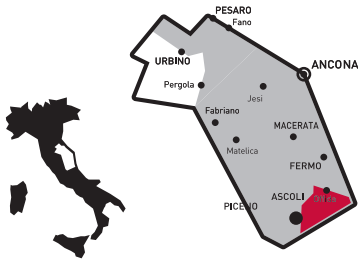


# BRECCIAROLO

## ROSSO PICENO D.O.C. SUPERIORE



### ANBAUGEBIET

Eigene Weinberge in Offida und Ascoli Piceno.

### HÖHENLAGE

200-300 ü.d.M.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmig und kalkhaltig.

### TRAUBENMISCHUNG

70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

### ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar.

### REBERZIEHUNG

Guyot.

### ERTRAG PRO HA UND STOCK

110 Dz/ ca. 2 kg Trauben.

### ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:

1986.

### LESE

Normalerweise Mitte Oktober von Hand, in kleinen Kisten, gelagert in Kühlzellen.

### VINIFIKATION

In Stahlgärtanks. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 20 Tage. Die Reifung erfolgt in Barriques der zweiten Passage, die zuvor für Ludi und Roggio verwendet wurden.\*

\*enthält sulfite



### FARBE

Rubinrot, mit granatroten Reflexen.



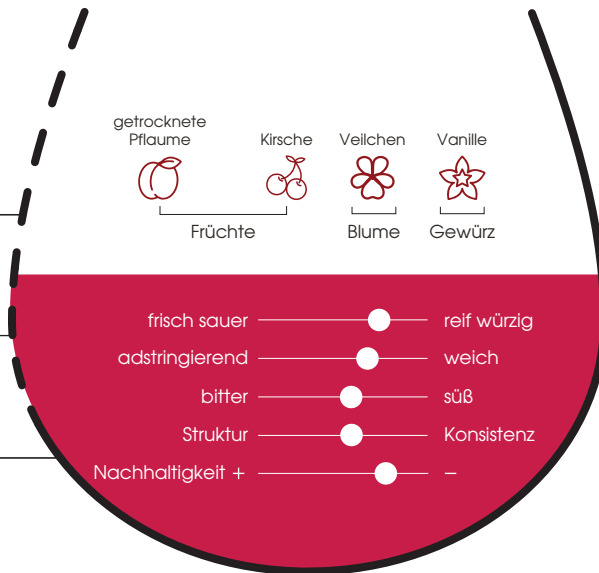
### DUFT

Intensiv, mit deutlicher Erkennung von fleischigen roten Früchten. Blumig von frischen Veilchen, mit Gewürznoten.



### GESCHMACK

Nachhaltig, warm, vollmundig und harmonisch, bestätigt im Geschmack die von der Nase wahrgenommenen Noten. Ein unverwechselbarer und charismatischer Wein zugleich.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



**CIAS INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



**KRYES** © Alle Rechte vorbehalten. All right reserved

CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

Sensormanalyse der repräsentativen Weine **Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

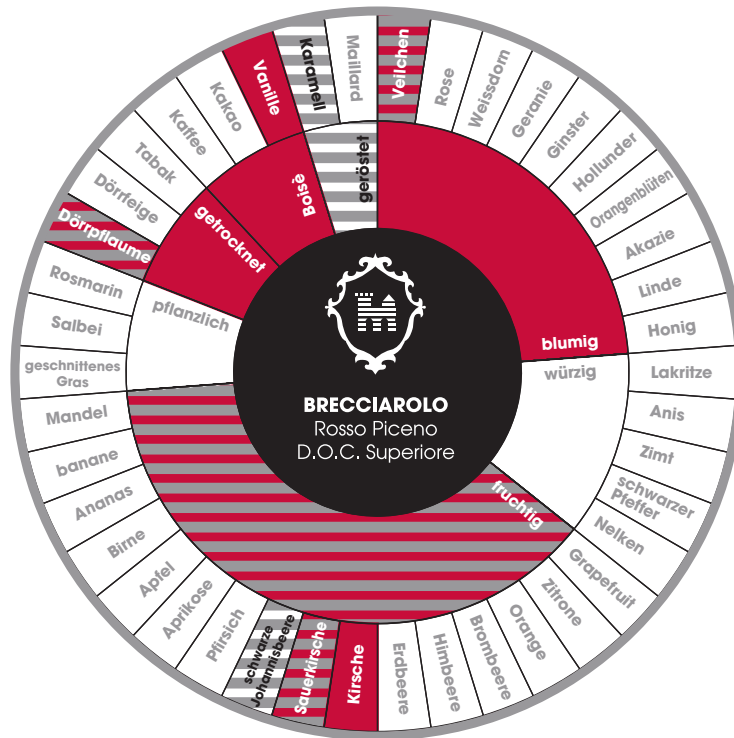
CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT**

Sensormanalyse des **BRECCIAROLO Rosso Piceno D.O.C. Superiore**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN**

### Resümee

Der **BRECCIAROLO** weist deutliche und klare Noten von getrockneter Pflaume, Veilchen und Schwarzkirsche auf, wobei er die Besonderheiten der Rosso Piceno Superiore berücksichtigt. Außerdem wird die Originalität durch die fruchtigen Noten von Kirsche und Vanille-Boisé bestimmt.



1/03/2019