



monsignore

ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C.

Vitigno: Montepulciano 70% – Sangiovese 30%

Zona di Produzione: Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

Terreno: franco argilloso.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 5000 per Ha

Produzione per ettaro: 70 q.li

Resa in vino: 50%

Epoca della vendemmia: fine Settembre Sangiovese, inizio ottobre Montepulciano.

Vendemmia: a mano con raccolta delle uve in piccole casse.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a temperatura di 22°C per 20 gg.

Maturazione: 6 mesi in botti di rovere francese.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: primi e secondi piatti robusti, carni rosse grigliate o in umido, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato. Al palato presenta una struttura piena, segnata da un elegante tannino ed un ottimo equilibrio. Queste caratteristiche ne conferiscono un'ottima longevità. Invecchiamento potenziale 8-10 anni e più.