

S^{TA} CASSELLA



Rosso Piceno • Doc

Vino rosso



Prodotto prevalentemente con Montepulciano e Sangiovese e una piccola quantità di Cabernet-Sauvignon. La permanenza in botti di rovere conferisce profondità e profumi che ricordano la frutta rossa. Al palato la morbidezza è ravvivata da gusti tannini.

Grado alcolico: 13,0 – 14,0%

Abbinamento: carni rosse e bianche alla brace

NOME	ROSSO PICENO
DENOMINAZIONE	ROSSO PICENO D.O.C.
TIPOLOGIA DI VINO	ROSSO GIOVANE
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	MONTEPULCIANO 70%; SANGIOVESE 30%
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD – SUDEST, 60 – 90 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' VITI	3600 VITI / Ha
ETA' MEDIA VITI	15 ANNI
RESA UVA/Ha	0.9 Ton / Ha
VENDEMMIA	1 – 15 OTTOBRE
LAVORAZIONE	DIRASPATURA E PIGIATURA DELLE UVE, FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 10 -15 GIORNI A 28°C, SVINATURA E FERMENTAZIONE MALOLATTICA
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	8 MESI IN BOTTE GRANDE DI ROVERE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	5 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE
GRADO ALCOLICO	13° - 14° % vol
COLORE	ROSSO RUBINO
PROFUMO	INTENSO E PERSISTENTE DI CILIEGIA MATURA CON NOTE FLOREALI.
SAPORE	AL PALATO LA MORBIDEZZA E' RAVVIVATA DA GIUSTI TANNINI.
STRUTTURA	DI CORPO
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI AL RAGU', GRIGLIATE DI CARNE MISTA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C