



# ROSSOPICENO

Rosso Piceno  
D.o.c.

**Zona di Produzione:** I vigneti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

**Uvaggio:** Montepulciano (60%) Sangiovese (25%) Merlot (15%)

**Esposizione vigneto ed altitudine:** Nord-Est 200 mt .s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5333 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro :** 70-80 q.li di uva

**Suolo:** terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

**Epoca vendemmia:** Fine settembre/primi di ottobre

**Vendemmia:** 2016

**Tipo di raccolta:** uve, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette traforate.

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e caricate in botti di acciaio inox . La fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati.

**Caratteristiche organolettiche:**

Vino rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo intenso e persistente che ricorda i fiori di viola e la frutta fresca a bacca rossa; il gusto secco e fresco con un tannino equilibrato, lascia una buona persistenza nel palato.

**Abbinamenti consigliati:** ideale per carni saporite, affettati, formaggi stagionati, paste ripiene.

**Tenore alcolico:** 14,00 vol.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C.

**Numero Bottiglie Prodotte:** 1300



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia  
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)  
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044  
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it