



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