

ROSSO PICENO
2015 – vol. 13 %
Az.Agr. SIMONETTI Dino di Candi Michele

Luogo di Produzione	Staffolo (AN)
Altezza sul livello del mare	400 m s.l.m.
Giacitura, esposizione	Collinare, Sud-Ovest
Tipologia di terreno	Argilloso-sabbioso
Forma di allevamento	Guyot Bilaterale
Numero viti per ettaro	3000
Composizione uvaggio	Sangiovese e Montepulciano
Produzione /Ha uva	8000 Kg/Ha
Epoca di raccolta	Ultima decade di settembre, manuale
Fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata 20 giorni
Affinamento	Acciaio per 6 mesi con travasi programmati
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Rosso rubinio con sfumature violacee.
Aroma	Floresale e fruttato.
Gusto	Sapido, armonico, asciutto, giustamente tannico e di corpo.
Numero bottiglie prodotte da 0,75l	3000 bottiglie

