

PICENO

DOC



Vitigno: Montepulciano 50% - Sangiovese 50%

Zona di Produzione: Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud (100 mt s.l.m.).

Terreno: a base alluvionale caratterizzato da sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare, con presenza di argilla in profondità.

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

Densità dei ceppi: 3000 per Ha

Produzione per ettaro: 80 q.li Montepulciano, 100q.li Sangiovese.

Resa in vino: 60%

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 tra 25°C e 27°C per 10 gg.

Maturazione: 12 mesi in tonneau e barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Alcool: 12/13% Vol.

Ph: 3,3

Acidità totale: 6,5 gr/l (acido tartarico)

Estratto secco: 29,5 gr/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Un Piceno che esprime tutta la territorialità di Carassai, col frutto in evidenza e la beva sempre fresca e golosa, col sangiovese in primissimo piano. Dimenticatevi i marmellatoni che vi rimanda la memoria di questa denominazione.

“

Da uve sangiovese e montepulciano vinificate in acciaio e maturate in legni usati, è un rosso in stile Valtellina, in cui la tessitura leggiadra e scarica, ma non per questo carente di complessità, lo rende elegante e raffinato.

Vitale nel frutto e nello spunto floreale. È scattante, teso e minerale: un modello da seguire per la tipologia.”

Piceno DOC

Piceno

slow
wine

VINO SLOW

