

ROSSO PICENO

VENDEMMIA 2011

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 14000

Il Vigneto e la lavorazione

Vigneto di 15 anni esposto a sud e sud-est

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

Da uve: Montepulciano 45%, Sangiovese 40%, Merlot 10%, Cabernet S. 5%.

Le uve raccolte a mano separatamente, fermentano con lieviti spontanei per circa 10 giorni ad una temperatura di 25°. A fine fermentazione si pressa la vinaccia e si decanta naturalmente il vino per separarlo dalla feccia. Prima dell'imbottigliamento, 3 aprile 2012, il vino è stato travasato due volte e poi filtrato a tre micron.

Colore rosso rubino intenso e luminoso. Si presenta con un naso spigliato, fragrante e vinoso, con profumi di amarene, piccoli frutti rossi e un tocco speziato.

Al palato ha un attacco fresco e gagliardo, si distende con buona tensione e una tattilità piacevole fatta di tannini vivaci e calore alcolico; chiude sapido e minerale con un finale di bocca pulito su un retrogusto fruttato.

Ha una grande disponibilità e duttilità verso il cibo. Da provare su un piatto a base di funghi cotti.

Analisi:

- alcool: 13,64% vol.
- acidità totale: 5,40 g/l
- anidride solforosa totale: 0,063 g/l
- acidità volatile: 0,90 g/l
- estratto secco 33,70 g/l
- zuccheri riduttori 3,37 g/l
- pH 3,75

L'etichetta di Carlo Marchetti rappresenta i "velurd", tradizione carnevalesca di Offida.