

ROSSO PICENO

VENDEMMIA 2012

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 14000

Il Vigneto e la lavorazione

Vigneto di 16 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, 14 marzo 2013, il vino è stato travasato due volte e poi filtrato a tre micron.

Colore rosso rubino scuro, sgranato sull'unghia.

Ha un naso che si esprime con lentezza, rilasciando con gradualità note di calore che ricordano le spezie, i fichi e le olive nere.

Al palato il suo corpo pieno e solare dal profilo arrotondato e il passo regolare si sviluppa con equilibrio e disinvoltura, chiuso da un tonico finale leggermente tannico con gustosi rimandi alla buccia dell'uva.

È un vino da pasto, eclettico compagno della tavola che si potrebbe esaltare su una pasta all'amatriciana.

Analisi:

- alcool: 13,43% vol.
- acidità totale: 5 g/l
- anidride solforosa totale: 0,064 g/l
- acidità volatile: 0,72 g/l
- estratto secco 31,20 g/l
- glucosio e fruttosio 1 g/l

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