

ROSSO PICENO

VENDEMMIA 2013

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 16650

Il Vigneto e la lavorazione

Vigneto di 17 anni esposto a sud e sud-est

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

Da uve: Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet S. 10%.

Le uve, raccolte a mano separatamente, il Cabernet S. il 21-9, il Sangiovese il 27-9 e il Montepulciano l' 1-10, 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, 31 marzo 2014, il vino è stato travasato tre volte e poi filtrato a un micron.

Rosso rubino scuro dalla veste scintillante con ampie e profonde venature violacee.

Naso schietto, freschissimo, si schiude con disinvoltura su profumi aspri di prugne rosse e visciole e vellutati della buccia dell'uva.

In bocca ha un andatura audace, guidata da un'acidità saettante e sicura, il tessuto solido si distende sulla lingua rapido; finale maschio e perentorio sottolineato da un tannino vivace e un divertente retrogusto amarognolo.

È un raggio di sole in un giorno di pioggia, capace di rinsaldare la trama di una ruvida tagliatella all'uovo tirata su una saporita crema di ceci, leggermente piccante.

Analisi:

- alcool: 13,11% vol.
- acidità totale: 5,60 g/l
- anidride solforosa totale: 0,064 g/l
- acidità volatile: 0,60 g/l
- estratto secco 28,9 g/l
- glucosio e fruttosio 0,18 g/l

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