

# ROSSO PICENO 2014

**Resa uva per ettaro:** 70 Q.

**Bottiglie prodotte:** n. 16650

**Uve:** Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet S. 10%.

## **Il Vigneto e la lavorazione**

Vigneto di 18 anni esposto a sud e sud-est Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo. Le uve, raccolte a mano separatamente, il Cabernet S. il 27-9-2014, il Sangiovese il 30-9 e il Montepulciano il 4-10, 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, 9 aprile 2015, il vino è stato travasato tre volte e poi filtrato a un micron.

## **Degustazione:**

rosso rubino con luminosi riflessi rubini.

Naso giovanile e impertinente, emana profumi di inebriante freschezza giocati sui frutti rossi un po' asprigni e succosissimi come amarena, gelso e uva.

In bocca il gioco del sapore è in perfetta sintonia con i profumi: l'acidità succosa e il corpo sodo, il tannino puro della frutta e l'esuberanza alcolica duettano in un equilibrio saldo con ritorni finali nitidi e molto persistenti dei frutti rossi.

Vino ghiotto di immediata piacevolezza, saprebbe quasi fare a meno del cibo, tuttavia un tortino di miglio con le verdure e una scamorza fresca accompagna molto bene la sua fragrante dinamicità.

## **Analisi:**

alcool: 12,90% vol.

acidità totale: 5,00 g/l

anidride solforosa totale: 0,063 g/l

acidità volatile: 0,69 g/l

estratto secco 28,2 g/l

glucosio e fruttosio 0,3 g/l

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