

ROSSO PICENO 2015

Resa uva per ettaro: 70 Q.

Bottiglie prodotte: n. 17000

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

Il Vigneto e la lavorazione

Vigneto di 20 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 28-8-2015, il Sangiovese il 9-9 e il Montepulciano il 21-9, 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, 7 aprile 2016, il vino è stato travasato tre volte e poi filtrato a un micron.

Degustazione:

Colore rosso rubino scuro fiammante.

Naso solare che non si fa attendere, senza incertezze libera profumi di marasche e prugne mature venati da una leggiadra nota di fiori.

Lo svolgimento al palato è la naturale prosecuzione della posa odorosa; generoso e spontaneo, aperto e deciso si allunga con buonissime note sapide, tannini smaglianti e chiude pulitissimo sui ritorni fruttati.

In questa annata è un vino assai versatile, da compagnia se servito fresco, da abbinare a un prosciutto crudo o una zuppa di pasta e legumi.

Analisi:

- alcool: 13,29% vol.
- acidità totale: 5,2 g/l
- anidride solforosa totale: 0,064 g/l
- acidità volatile: 0,61 g/l
- estratto secco 29,1 g/l
- glucosio e fruttosio 0,5 g/l

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