

ROSSO PICENO SUPERIORE

VENDEMMIA 2009

Resa uva per ettaro: 50 Q.

Bottiglie prodotte: n. 10000

Il Vigneto e la lavorazione

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

Esposizione delle vigne: Sud e Sud-Ovest

Colore rosso rubino intenso, compatto, con una sottile unghia rubino.

Naso reattivo che si propone in maniera decisa con profumi speziati di pepe e fruttati di amarene e frutti di bosco; con il passare dei minuti si apre su note tostate e di cacao amaro.

In bocca ha un gusto secco che esprime con grande energia ed esemplare equilibrio; sviluppa una trama gustativa tesa e continua con tannini serrati, acidità viva e un finale persistente, succoso e sapido in cui ritornano nette le sensazioni pepate.

Accompagna senza incertezze una carne di manzo alla brace, ma può regalare piacevoli sorprese servito leggermente fresco su una parmigiana di melanzane cucinata a regola d'arte.

Vino rosso, di una ristretta area della provincia di Ascoli Piceno, ottenuto dalla vinificazione di uve rosse: Montepulciano 65%, Sangiovese 35%.

Prende la denominazione di "superiore" dopo un anno di maturazione.

Analisi:

- alcool: 14 vol.
- acidità totale: 5,20 g/l
- anidride solforosa totale: 0,058 g/l
- acidità volatile: 0,73 g/l
- estratto secco: 30,40 g/l
- zuccheri riduttori 1,9 g/l
- pH 3,82

Le uve sono state vendemmiate a mano separatamente secondo la maturazione. Hanno fermentato spontaneamente per circa 10 giorni ad una temperatura di 28°. Dopo la fermentazione tumultuosa è seguito un periodo di macerazione sulle bucce di 7 giorni. Il vino è maturato in botti di rovere di 30 e 15 hl per dodici mesi. Prima dell'imbottigliamento, 30 marzo 2011, il vino è stato filtrato a 3 micron.

L'etichetta di Carlo Marchetti, rappresenta il "Bove finto" e il Palazzo Comunale di Offida.