

ROSSO PICENO SUPERIORE

VENDEMMIA 2010

Resa uva per ettaro: 65 Q.

Bottiglie prodotte: n. 10600

Il Vigneto e la lavorazione

Viti allevate a cordone speronato.

Il vigneto è esposto a Sud e Sud-Ovest.

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

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.

Le uve sono state vendemmiate a mano separatamente secondo la maturazione: il Sangiovese il 17 settembre 2010 e il Montepulciano l'8 e il 9 ottobre 2010. 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. Alla svinatura sono seguiti due travasi di sfeccatura. Il vino è maturato per dodici mesi in botti di rovere di 30 e 15 hl. Prima dell'imbottigliamento, aprile 2012, il vino è stato filtrato a 3 micron.

Colore rosso rubino intenso, compatto. Naso piuttosto lento e graduale, si propone in maniera discreta con sfumature vegetali prima di lasciare spazio a note fruttate di mirtili e a profumi dolci di mandorla e amaretto. In bocca ha un ingresso secco e fresco che gli dà lo slancio per uno sviluppo gustativo agile ed energetico, molto fluido con una bella continuità olfattiva sulle note fruttate e di liquirizia; nel finale emergono puntuali e precisi i tannini ad allungare la dinamica del sapore e a regalare una gustosa nota amaricante.

È il vino del territorio per eccellenza, ideale compagno per un piatto di pappardelle al sugo di cinghiale.

Analisi:

- Acidità totale 5,20 g/l
- Acidità volatile 0,74 g/l
- Anidride solforosa totale 0,042 g/l
- Alcool 13,84 % vol.
- Zucchero 0,10 g/l
- Estratto secco 29,7 g/l

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