

ROSSO PICENO SUPERIORE

VENDEMMIA 2011

Resa uva per ettaro: 60 Q.

Bottiglie prodotte: n. 8000

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 tipico, di una ristretta area della provincia di Ascoli Piceno, ottenuto dalla vinificazione di uve rosse: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

Prende la denominazione di “superiore” dopo un anno di maturazione.

Le uve sono state vendemmiate a mano separatamente secondo la maturazione: il Sangiovese l' 8 settembre 2011 e il Montepulciano il 28 ottobre 2011. Hanno fermentato spontaneamente per circa 10 giorni ad una temperatura di 28°. 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, agosto 2013, il vino è stato filtrato a 3 micron.

Colore rosso rubino scuro, vivissimo.

Al naso si apre con lentezza ma senza incertezze con un bouquet solare, centrato su profumi di frutti rossi maturi e succosi di mora di gelso, arancia rossa, prugna e una nitida ciliegia, arricchiti da una raffinata nota di grafite.

In bocca, dopo un avvio vibrante, si muove con dinamicità e una bella eleganza che poggia su un solido equilibrio tra i tannini maturi ben integrati, morbidezza alcolica e acidità diffusa; la chiusura sapida e succosissima è un irresistibile invito per il sorso successivo.

È un vino che ha una connotazione primaverile; servito a una temperatura intorno ai 16 gradi può essere un compagno molto divertente con il tradizionale coniglio in porchetta o con una torta salata con caprino e prosciutto.

Analisi:

- Acidità totale 5,10 g/l
- Acidità volatile 0,75 g/l
- Anidride solforosa totale 0,070 g/l
- Alcool 14,18 % vol.
- Zucchero 0,77 g/l
- Estratto secco 30,6 g/l

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