

ROSSO PICENO SUPERIORE

VENDEMMIA 2012

Resa uva per ettaro: 60 Q.

Bottiglie prodotte: n. 4000

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 il 7 settembre 2012 e il Montepulciano il 2 ottobre 2012. Hanno fermentato spontaneamente per circa 10 giorni ad una temperatura di 28°. Alla svinatura sono seguiti due travasi di sfecchiatura. Il vino è maturato per 24 mesi in botti di rovere di 30 e 15 hl. Prima dell’imbottigliamento, 19 febbraio 2015, il vino è stato filtrato a 3 micron.

Bel colore rosso rubino di buona trasparenza con ampi riflessi granata.

Il naso evidenzia subito dei profumi immediati di frutta rossa fresca come la ciliegia; il vino si apre poi su sentori più profondi e intriganti che ricordano il tono fumé del cardamomo nero accanto al lato salmastro delle acciughe.

In bocca si apre molto velocemente grazie alla buona acidità che conferisce tonicità e dinamica a uno sviluppo gustativo ricco che termina in un finale molto lungo con i tannini succosi e ritorni di frutta rossa.

Vino gastronomico per eccellenza, in questa versione ha tonicità e sfumature per accompagnare le carni grasse di un pesce come lo sgombro cucinato alla brace.

Analisi:

Acidità totale 5,10 g/l

Acidità volatile 0,85 g/l

Anidride solforosa totale 0,065 g/l

Alcool 13,64 % vol.

Zucchero 0,5 g/l

Estratto secco 28,6 g/l

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