

ROSSO PICENO SUPERIORE

VENDEMMIA 2013

Resa uva per ettaro: 60 Q.

Bottiglie prodotte: n. 4000

Il Vigneto e la lavorazione

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 19 settembre 2013 e il Montepulciano il 3 ottobre 2013. 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 24 mesi in botti di rovere di 30 e 15 hl. Prima dell'imbottigliamento, 5 gennaio 2016, il vino è stato filtrato a 3 micron.

Colore rosso rubino scuro con sfumature rubino sull'unghia.

Il profumo ha un impatto fresco e diretto, molto chiaro, giocato su note floreali, con sfumature vegetali di alloro centrati sulle note di frutti di bosco rossi.

Al palato è molto ampio, guidato da un'acidità prolifica, si muove con un passo disinvolto cinetico, inafferrabile, determinando una beva trascinate. Equilibrio e succosissimo nel finale ritornato nitidi i richiami ai frutti di bosco.

In una versione fresca ed equilibrato ha una vocazione oltre che per le carni per la cucina vegana come delle polpette di lenticchie e sesamo al curry.

Analisi:

Acidità totale 5,2 g/l

Acidità volatile 0,60 g/l

Anidride solforosa totale 0,067 g/l

Alcool 13,05 % vol.

Glucosio e Fruttosio 0,1 g/l

Estratto secco 28,5 g/l

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