



# ROSSO PICENO SUPERIORE

denominazione di origine controllata

- IT** *Zona di produzione* territorio di eccellenza nelle zone del Rosso Piceno Superiore  
*Vitigno* sangiovese e montepulciano  
*Produzione media ettaro* 70/90 ql  
*Vinificazione* tradizionale con lunga macerazione sulle bucce in botti di acciaio. Un anno di affinamento in botti di rovere  
*Caratteristiche organolettiche*  
*Colore:* rosso rubino intenso con leggere note violacee  
*Profumo:* ampio ed elegante, ricco e speziato in profumi di frutti rossi  
*Gusto:* persistente, caldo, corposo ed equilibrato  
*Abbinamenti* ottimo per arrostiti misti, piatti piccanti senza dimenticare i formaggi  
*Grado alcolico* 14,00 % vol
- EN** *Zone of production* territory of excellence in the zone of Rosso Piceno Superiore  
*Grape varieties* montepulciano and sangiovese  
*Middle production* 70/90 ql  
*Vinification* traditional, with long maceration of the skins in steel strokes. One year of refinement in oaks strokes  
*Characteristics*  
*Colour:* deep ruby red with light violet tones  
*Bouquet:* full and elegant, with delicate notes of red fruits  
*Taste:* persistent heat and full-bodies.  
*Serving suggestions* this wine is excellent for roast, spicy food without forgetting the cheeses  
*Alcohol content* 14,00 % vol
- D** *Herkunft* beste Anbauggebiete um Monsampolo del Tronto und Ripatransone  
*Rebsorte* Sangiovese und Montepulciano  
*Durchschnittliche Produktion pro Hektar* 70/90 dz/q  
*Vinifizierung* Traditionelle mit langer Mazeration auf Schalen in Edelstahltank. Ein Jahr in Eichenholzfässern ausgebaut  
*Sortenmerkmale*  
*Auge:* Intensives Rubinrot mit zarten violetten Reflexen  
*Nase:* vielschichtig, reich und würziges Aroma nach roten Früchten  
*Gaumen:* Gute lange, warm, kraftvoller Körper ausgewogen  
*Speisezuordnung* Optimal zu gebratenem, würzigen Speisen und Käse  
*Alkohol* 14,00% vol

