Q





Zona di produzione vigneti di eccellenza dell'area dell'Offida Docq, del comune di Ripatransone e Offida Vitigno Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Produzione media ettaro 60/70 ql

Vinificazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce in botti di acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granata Profumo: ampio elegante con note di frutta rossa matura e cioccolato

Gusto: in bocca è rotondo, di buona struttura e personalità con sensazione di legno ben fusa nell'insieme. Elevata persistenza

Abbinamenti dai primi piatti di carne tipici del territorio, alla selvaggina, alle carni rosse in genere, e da solo prolunga il piacere della tavola

Grado alcolico 14.00 % vol.



Zone of production selected vineyards of Offida Docq, Ripatransone and Offida

Grape varieties Montepulciano, Sangiovese e Cabernet *Middle production* 60/70 ql

Vinification Traditional with a long maceration on the skins in stainless steel. 12 months in large oak casks of good Characteristics

Colour: wine with intense ruby red color tending to garnet Bouquet: large, elegant with notes of red fruit and chocolate Taste: round, well-balanced, with scents of wood blended perfectly. Great persistence

Serving suggestions from the first typical local dishes of meat, red meat in general Alcohol content 14,00 % vol



Herkunft hervorragende Weinlagen in dem Gebiet von Offida, Ripatransone und Offida

Rebsorte Montepulciano, SanGiovese und Cabernet Durchschnittliche Produktion pro Hektar 60/70 dz/q Vinifizierung traditionelle Mazeration mit Schale in Stahltanks Sortenmerkmale

Sortenmerkmale

Auge: intensives Rubinrot mit reichem

Nase: mit Noten von reifen roten Früchten und Schokolade

Gaumen: elegant, kraftvoll und kompliziert

Speisezuordnung Der Wein passt ausgezeichnet zu allen regional typischen Fleischgerichten, zu Wild und rote Fleisch Alkohol 14,00 % vol

