

ROSSO PICENO

denominazione di origine controllata



- IT** *Zona di produzione* Comuni di Ripatransone, Monsampolo del Tronto e Carassai
Vitigno sangiovese e montepulciano
Produzione media ettaro 90 ql
Vinificazione macerazione media, pressatura soffice a temperatura controllata
Caratteristiche organolettiche
Colore: vino dal colore rosso rubino tendente al granata
Profumo: note di frutta rossa e spezie dolci
Gusto: in bocca è secco, ampio ed elegante
Abbinamenti ottimo con carne, formaggi e primi piatti ricchi
Grado alcolico 13,00% vol
- EN** *Zone of production* hilly vineyards of Monsampolo del Tronto, Ripatransone, Carassai
Grape varieties sangiovese and montepulciano
Middle production 90 ql
Vinification middle maceration, soft pressing to checked temperature
Characteristics
Colour: red ruby whit garnet red tones
Bouquet: notes of red fruit and spices
Taste: dry, ample, elegant
Serving suggestions this whine is excellent whit roast, cheeses and spicy food
Alcohol content 13,00% vol
- D** *Herkunft* Ripatransone, Monsampolo del Tronto und Carassai
Rebsorte Sangiovese und Montepulciano
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 90 dz/q
Vinifizierung Mittlere Mazeration, leicht Pressung bei kontrollierte Temperatur
Sortenmerkmale
Auge: Rubinrot tendierend zu Granatrot
Nase: Note von roten Walfruchten und sussen Gewürzen
Gaumen: Trocken, vielschichtig und elegant
Speisezuordnung Optimal zu Nudel und Reis Gericht
Alkohol 13,00% vol

