



Collevite



VILLA PIATTI

VP

OFFIDA ROSSO

Denominazione di Origine controllata



ZONA DI PRODUZIONE – Vigneti di eccellenza dell'area dell'Offida Doc, del comune di Ripatransone.

VITIGNO – Montepulciano, Sangiovese e Cabernet.

ALTIMETRIA – Oltre i 300 metri s.l.m.

PERIODO DI RACCOLTA – Manuale, dalla I settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE – Tradizionale con lunga macerazione sulle bucce in botti di acciaio.

MATURAZIONE – 12 mesi in grandi botti di rovere di ottima quercia.

AFFINAMENTO - Altri 12 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE –

Colore: vino dal 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.

VENDEMMIA – 2008

GRADO ALCOLICO – 14 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16°/18° C., in ampi calici da vino rosso importante.

FORMATI – Bottiglie da 75 cl.

CONFEZIONE – Cartoni da 6 bottiglie, in posizione orizzontale.

Villa Piatti