



GROTTE SUL MARE ROSSO PICENO DOC 2015



DENOMINAZIONE	Rosso Piceno DOC
COLORE	Rosso
UVE	40% Sangiovese, 60% Montepulciano
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Rosso Piceno DOC
ALTIMETRIA	250-300 mt. sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cortina semplice
DENSITA' D'IMPIANTO	4500 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	100 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda e terza decade di Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	13,00%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, diraspapigiatura e fermentazione a temperatura controllata. Svinatura dopo 8/10 giorni e travaso in serbatoi in acciaio inox.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Rosso Piceno Grotte sul Mare ha colore rosso rubino intenso. All'odore è elegante e fruttato con sentori di amarene e marasca. Il sapore è secco e gradevolmente tostato. Lo si può apprezzare fino a 2/3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: carni rosse e formaggi stagionati.



GROTTE SUL MARE ROSSO PICENO DOC



DENOMINATION	Rosso Piceno DOC
COLOUR	Red
GRAPE	Sangiovese 70% Montepulciano 30%
PRODUCTION AREA	Piceno Area
AVERAGE ALTITUDE	250-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	3000 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	10.000 kg per hectare
HARVEST	Second, third week of October.
ALCOHOL	13,00%

VINIFICATION: Hand harvested, destemming and fermentation takes place at a controlled temperature. After 8/10 days in contact with it's lees the wine is decanted/transferred into stainless steel tanks

AGEING: 3 months in stainless steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The colour is ruby red . Elegant and fruity with scents of red cherry and marasca .Dry, soft with a pleasant toasted finish.