



NAUMAKOS ROSSO PICENO SUPERIORE 2013



DENOMINAZIONE	Rosso Piceno Superiore DOC 2013
COLORE	Rosso
UVE	30% Sangiovese, 70% Montepulciano
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Rosso Piceno Superiore 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	85 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda e terza decade di Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	14,00%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, diraspapigiatura e fermentazione a temperatura controllata. Svinatura dopo 12/15 giorni e travaso in serbatoi in acciaio inox.

AFFINAMENTO: 12 mesi in carati da 400 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Rosso Piceno Superiore DOC Naumakos ha colore rosso rubino fitto e concentrato. Al naso è complesso ed in evoluzione: dalla prugna, alla liquirizia, all'amarena. Il gusto è altrettanto ampio e calibrato nelle sue componenti. Potenza ed eleganza regalano un vino da bersi anche 10 anni dopo la vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: il suo gusto esalta arrostiti di carne e formaggi stagionati.



NAUMAKOS

ROSSO PICENO SUPERIORE



DENOMINATION	Rosso Piceno Superiore DOC
COLOUR	Red
GRAPE	Sangiovese 30% Montepulciano 70%
PRODUCTION AREA	Piceno area
AVERAGE ALTITUDE	250-300 mt. A.S.L.
SOIL TYPE	Mainly clay
CULTIVATION SYSTEM	Guyot
DENSITY PER HECTARE	4000 stalks per hectare
YIELDING PER HECTARE	6500 kg per hectare
HARVEST	Second, third week of October
ALCOHOL	14,50%

VINIFICATION: Thand harvested, destemming-pressing and fermentation at controlled temperature. The wine is left on it's own lees for 12/15 days before being transferred in stainless steel tanks.

AGEING: 12 months in 400 lt oak barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The colour is dark, ruby red .The bouquet is complex and in constant evolution with scents of plum, red cherry and licorice. On the palate is full, persistent and superbly balanced.