



PACCAOSSO IGT MARCHE ROSSO 2011



DENOMINAZIONE	IGT Marche Rosso
COLORE	Rosso
UVE	100% Montepulciano
ZONE DI PRODUZIONE	Areale del Piceno
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	40 q.li per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	14,50%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, diraspigiatura e fermentazione a temperatura controllata. Svinatura dopo 15/17 giorni e travaso in serbatoi in acciaio inox.

AFFINAMENTO: 18 mesi in carati da 225 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Paccaosso ha colore rosso rubino fitto e concentrato, quasi impenetrabile. Al naso è complesso ed in evoluzione: dall'amarena, alla marasca, alle molteplici sfaccettature regalate dal legno. In bocca è potente, lungo e di infinita persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: esalta carni rosse, selvaggina e piatti tipici della tradizione picena.



PACCAOSSO

IGT MARCHE ROSSO



DENOMINATION	IGT Marche Rosso
COLOUR	Red
GRAPE	100% Montepulciano
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	1500//2000 kg. per hectare
HARVEST	Third week of October
ALCOHOL	14,50%

VINIFICATION: Hand harvested, destemming and pressing at controlled temperature. The wine is left in contact with its own lees for 15/17 days before being transferred in stainless steel tanks.

AGEING: 18 months in 225 lt oak barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Paccasso is a charming red wine with a dark, ruby-red colour it is a wine of great intensity. The bouquet is very complex and in constant evolution, it goes from red cherry to marasca and various other scents obtained by the oak influence. On the palate is soft with an endless persistence.