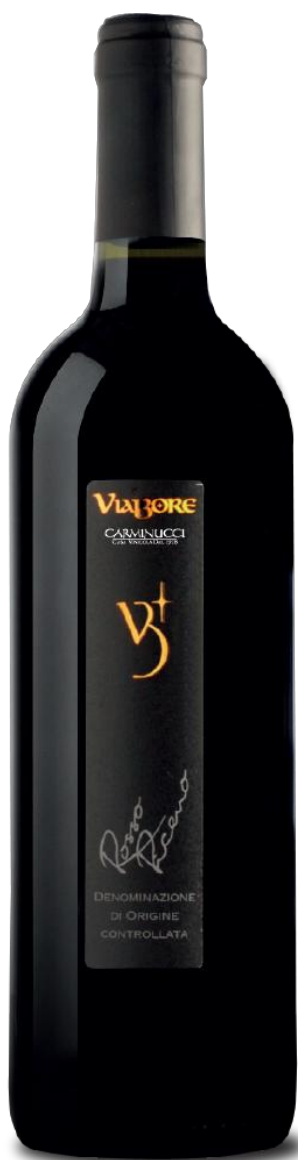




## VIABORE ROSSO PICENO DOC 2014



DENOMINAZIONE	Rosso Piceno DOC
COLORE	Rosso
UVE	50% Sangiovese, 50% 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	3000 ceppi per Ha
RESA PER ETTARO	120 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.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C.

**ABBINAMENTI:** vino da tutto pasto.



# VIABORE ROSSO PICENO DOC



DENOMINATION	Falerio DOC
COLOUR	Red
GRAPE	Sangiovese 50% Montepulciano 50%
PRODUCTION AREA	Rosso Piceno DOC 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	12.000 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 its lees the wine is decanted/transferred into stainless steel tanks.

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