



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Rosso Piceno

Denominazione: Rosso Piceno DOC

Vitigni: Sangiovese, Montepulciano

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Profumo: Note intese di frutti rossi come marasca e ciliegia, con sentori di viole e spezie dolci

Sapore: In bocca si percepisce un vino fresco, asciutto e giustamente tannico, di buon corpo e lunghezza

Grado alcolico: 13 - 13,50 %

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con piatti a base di carne rossa come arrosti. Ideale con grigliate di carne mista. Da provare con l'anatra arrosto

Descrizione:

Questo Rosso Piceno è un prodotto che nasce nei comuni di Ripatransone, Monsampolo del Tronto e Carassai, in un suolo argilloso. Ottenuto da una selezione di grappoli di Sangiovese e Montepulciano raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione. Ne deriva un vino ricco, ampio ed elegante. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso esprime note intese di frutti rossi come marasca e ciliegia, con sentori di viole e spezie dolci. In bocca si percepisce un vino fresco, asciutto e giustamente tannico, di buon corpo e lunghezza. Perfetto con piatti a base di carne rossa come arrosti. Ideale con grigliate di carne mista. Da provare con l'anatra arrosto. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

