



SANGIOVANNI

di SOLE di TERRA

ZEII

OFFIDA D.O.C.G. ROSSO



Denominazione: Offida D.O.C.G. Rosso

Zona Geografica di Produzione: campagna di Offida, bella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Annata: 2015

Vitigni: 90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon

Terreno: medio – argilloso

Altezza: 320 metri sul livello del mare

Sistema di Allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: da Settembre a Ottobre

Densità: 3000 – 4000 viti per ettaro

Resa media per vitigno: Kg. 1,4

Tecnica di vinificazione: miscela di uve mature selezionate, macerazione e fermentazione a temperatura di 23-25 ° C per 10 giorni

Invecchiamento e Affinamento: 24 mesi in rovere (botti e barriques)

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Produzione: 10'000 bottiglie

Alcohol: 15% vol.

Acidità Totale: 5,2 g/L

Zuccheri Residui: 5,7 g/L

Dimensioni Bottiglia: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche:

- **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei
- **Bouquet:** profumo intenso e caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa
- **Sapore:** corposo, armonico e abbastanza tannico