



**SANGIOVANNI**  
d i S O L E d i T E R R A

**PICENO D.O.P. GYO**  
PICENO D.O.P.



**Denominazione:** Rosso Piceno D.O.P.

**Zona geografica di produzione:** campagna di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

**Terreno:** medio - argilloso

**Altezza:** 320 m.s.l.m.

**Sistema di allevamento:** spalliera, cordone speronato

**Vendemmia:** metà Ottobre

**Densità:** 3000/4000 viti per ettaro

**Resa media per vitigno:** Kg. 2,5

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

**Affinamento:** 60 giorni in vasche di cemento

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Produzione:** 25.000 bottiglie

**Alcohol:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5,2 g/L

**Zuccheri residui:** 5 g/L

**Dimensione bottiglie:** 750 ml

**Scatola:** 6 bottiglie

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** profumo intenso e caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa

**Sapore:** gradevole, corposo, armonico

**Azienda Agrobiologica San Giovanni**

Contrada Ciafone, 41 - 63073 Offida (AP)

Tel. e Fax +39 0736 889032 - Tel +39 0735 488010

www.vinisangioanni.it - info@vinisangioanni.it