

PICENO D.O.P. SUPERIORE GYO

PICENO D.O.P. SUPERIORE



Denominazione: Rosso Piceno D.O.P. Superiore
Zona geografica di produzione: campagna di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche
Annata: 2013
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
Invecchiamento e affinamento: 12 mesi in rovere
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Produzione: 25.000 bottiglie
Alcohol: 13,5% vol.
Acidità totale: 5,2 g/L
Zuccheri residui: 4,8 g/L
Dimensioni bottiglia: 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: armonico, setoso e abbastanza tannico

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