



CESARONI®





ROSSO PICENO DOP "LE BARBATELLE"

Regione viticola: Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti: Nell'area di produzione del Rosso Piceno

Vitigno: 50% Sangiovese e 45% di Montepulciano 5% Lacrima di Morro D'Alba

Superficie: 15 Ha.

Sistema di coltivazione: Cortina semplice.

Densità d'impianto: 3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro: 130 q.li di uva.

Età del Vigneto: 5 anni.

Suolo: Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: Sud Est – Sud Ovest a 400-450 mt. s.l.m.

Tenore alcolico: 12,5 % vol.

Vinificazione: Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi e lavorazioni il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.

Note di degustazione: Rosso rubino intenso con riflessi porpora che tendono a svanire con l'affinamento; il gusto intenso e vinoso lascia sentori di prugna con finale floreale in perfetta armonia con gli aromi della sua zona di produzione.

Gradevolmente asciutto e di corpo robusto, col tempo acquisisce morbidezza. Va servito a 16°/18° C.

Conservazione: Dà il meglio se consumato entro uno o due anni dalla data di produzione.

Abbinamenti: La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti di arrosto, sia tradizionali che della moderna cucina. Ottimo per accompagnare bolliti, salumi marchigiani, salse, formaggi stagionati, tartufo, finocchio selvatico e stufati di selvaggina