

Solerto 1 Lt

Rosso Piceno DOP

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 rasatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi 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:

Vino di buona struttura da degustare giovane che 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

Bottiglia:

Bordolese standard