

Rosso Piceno DOC - Castelsole



Regione. Marche.



Uve. Montepulciano e Sangiovese, da vocati vigneti collinari delle province di Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, sul mare Adriatico.



Vinificazione. Uve raccolte a mano. Vinificazione con lunga macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee che tendono ad attenuarsi. Elegante bouquet vinoso ed etereo di frutti rossi e fiori. Spiccano in particolar modo amarena, prugna e violetta. Gusto secco, sapido e armonico. Sapore pieno, vellutato, giustamente tannico e di buon corpo.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 - 6,5 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, carni rosse alla griglia, formaggi. Servire a temperatura ambiente 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt); da 1 L (in cartoni da 6 bt).

