

# GRIFOLA



**Denominazione:** Offida Rosso DCG  
**Zona di produzione:** Comune di Offida  
**Uve:** Montepulciano 100%

**Tipo di terreno:** Prevalenza di argilla, calcareo

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vinificazione:** A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 8/10 giorni a temperatura di 25/30 gradi, dopo la svinatura, passaggio in barrique dove svolge naturalmente la fermentazione malolattica

**Periodo di vendemmia:** Prima/seconda decade di ottobre

**Rese per ettaro:** 50/60 quintali circa

**Alcol:** 14,5%

**Bottiglie prodotte:** 6000 annue

**Affinamento:** 16 mesi in Barrique di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con profumi fini e netti. Ampie note di frutti di bosco a bacca rossa, marasca, cannella e cacao. Entrata potente contrassegnata da una buona acidità e solidi tannini.

**Appellation:** Offida Rosso DCG

**Production area:** Township of Offida, in the Marche region of Central Italy

**Grape variety:** Montepulciano 100%

**Soil type:** Mainly calcareous and clay

**Vine density:** 4000 vines per hectare (1,800 per acre)

**Winemaking process:** Submerged cap with frequent daily pumpovers for 8/10 days at temperatures of 25/30 degrees Celsius (77-86 degrees Fahrenheit). After racking, aging in barrique, with natural malolactic fermentation

**Harvest date:** First half of October

**Yield:** Approximately 50/60 quintals per hectare (2.2 tons per acre)

**Alcohol:** 14,5%

**Bottles produced:** 6000 per year

**Aging:** 16 months in French barriques, followed by six months in bottle

**Tasting notes:** Intense ruby red color  
Clean aromas with ample notes of red berries, cherries, cinnamon and cocoa. The entry is powerful, accompanied by good acidity and complex tannins.