

PODERE 72



Denominazione: Rosso Piceno Superiore DOC

Zona di produzione: Comune di Offida

Uve: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

Tipo di terreno: Prevalenza di argilla, calcareo

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 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: 60/70 quintali circa

Alcol: 14,5%

Bottiglie prodotte: 14.000 annue

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

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto carico. Note di tabacco, liquirizia e ciliegia matura. Finale leggermente vanigliato.

Appellation: *Rosso Piceno Superiore DOC*

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

Grape variety: *Montepulciano 50%, Sangiovese 50%*

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 a period of 10 days at temperatures of 25/30 degrees Celsius (77-86 degrees Fahrenheit). Racking if followed by aging in oak barrels with natural malolactic fermentation*

Harvest date: *First half of October*

Yield: *Approximately 60 quintals*

Alcohol: *14,5%*

Bottles produced: *14.000 per year*

Aging: *Aging in French oak barrels, followed in 6 months in the bottle*

Tasting notes: *Deep red ruby color. Notes of tobacco, licorice and ripe black cherries. The finish is long and persistent.*