



BOCCADIGABBIA

ROSSO PICENO DOC

Vitigno: montepulciano 50%, sangiovese 50%.

Vigneto: circa 5 ettari, esposizioni varie, altitudine 180 mt. s.l.m., terreno sabbioso-argilloso, densità d'impianto: 3600 piante per ha; sistema di allevamento: capovolto, potatura corta.

Vendemmia: fine settembre per il Sangiovese, seconda metà di ottobre per il Montepulciano; raccolta manuale.

Vinificazione: pigia-diraspatura soffice e fermentazione in tini di acciaio inox con rimontaggi programmati e frequenti; lunga macerazione del mosto sulle bucce; affinamento del vino in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 10-12 mesi.

Caratteristiche: di colore rubino profondo, questa moderna versione del Rosso Piceno al naso presenta una caratteristica nota speziata con sentori evidenti di vaniglia, cioccolato e piccoli frutti rossi; in bocca i tannini si estendono in una trama cremosa e avvolgente che garantisce un finale piacevole e persistente. Può essere facilmente abbinato ai piatti tradizionali tipici del Centro-Italia, come può accompagnare le preparazioni della nuova cucina italiana.

