



BOCCADIGABBIA

SALTAPICCHIO SANGIOVESE MERLOT

Vitigno: sangiovese 60%, merlot 40%.

Vigneto: circa 1,5 ettari, esposizione SUD-OVEST ;
terreno argilloso, densità d'impianto: 3600 piante per ha;
sistema di allevamento: Guyot, potatura corta.

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre, raccolta
manuale, resa per ha.: 50 - 60 ql. di uva.

Vinificazione: dopo una lunga macerazione sulle proprie
bucce, matura in barriques nuove o di secondo passaggio
per un periodo di 14-16 mesi, quindi viene imbottigliato e
conservato per almeno sei mesi in azienda prima di essere
impresso al consumo.

Caratteristiche: il Saltapicchio si esprime con la finezza e
l'eleganza dei profumi, e con la ricchezza, la morbidezza e
la dolcezza dei tannini, esaltando al massimo le
caratteristiche di tipicità del Sangiovese delle Marche.
Pur preferendo l'abbinamento classico alle carni rosse,
questo vino può accompagnare i primi piatti sostanziosi
della cucina tradizionale italiana.

