

TENUTA SANTORI

ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C.

DENOMINAZIONE

Rosso Piceno Superiore D.O.C.

UVAGGIO

65% Montepulciano, 35% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ripatransone (AP)

ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 MT slm

ESPOSIZIONE

Nord/Sud, Ovest/Est

TERRENO

Medio impasto, calcareo

GRADO ALCOLICO

14 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale

AFFINAMENTO

80% Acciaio, 20% Barrique 4/6 mesi

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso risulta ricco di sentori di frutta rossa matura, amarena e prugna oltre che a delle piacevoli note speziate.

In bocca è prorompente, il tannino è morbido e la sensazione alcolica non è invadente, ma ritroviamo le stesse sensazioni, chi si percepiscono al naso.

Ben si abbina a piatti importanti della tradizione marchigiana; dai vincisgrassi e paste fatte in casa, agli arrosti.

TENUTA SANTORI