



**V** ELENOSI srl

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO  
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445  
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



## ROSSO PICENO SUP.

Rosso Piceno Superiore doc

**Notizie sul vino:** 1° anno di produzione 1986

**Zona di produzione:** Vigneti di proprietà situati nei comuni di Offida e Ascoli Piceno.

**Uvaggio:** Montepulciano, Sangiovese.

**Altimetria media:** 200-300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo ad Offida, medio impasto tendente al sabbioso ad Ascoli.

**Sistema di allevamento:** Guyout

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 110 q.li di uva circa.

**Resa per ceppo:** 2 Kg di uva circa.

**Vendemmia:** a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere. Metà di Ottobre.

**Fermentazione:** dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 200 Hl, muniti di un sistema di rimontagli controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione il vino viene messo in barriques di secondo passaggio, dove l'anno precedente sono stati i vini destinati alla produzione del Roggio e del Ludi.

**Gradazione alcolica:** 13.5%

**ESAME ORGANOLETTICO:**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Olfatto:** Intensi e varietali, con note vanigliate.

**Gusto:** il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.