

PAIÀ

Rosso Piceno Superiore
D.O.C.



TIPOLOGIE DI UVE: Montepulciano Sangiovese

VIGNETO

0,7 ettari di vigneto in collina con esposizione Sud.
densità di impianto: 3,00m x 1,20m
tipo di allevamento: cordone speronato
età media delle viti: 20/35 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.
tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso
altitudine: 250/300m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano
tra Settembre e Ottobre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro
vino: 40 q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa
15-20 giorni a contatto con le bucce senza controllare
le temperature.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

effettuata in barriques.

INVECCHIAMENTO

effettuato in botte grande per circa 12 mesi.

AFFINAMENTO

in acciaio, poi in bottiglia.

PRODUZIONE

primo anno: 2010
produzione media annua: 3000 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: rosso rubino intenso.
profumo: sentori di frutta rossa matura, uniti a
cuoio, caffè, pepe nero e tabacco.
sapore: pieno, morbido ed elegante con una
buona spina dorsale di tannino.

SUGGERIMENTI

servire a circa 18-20°C.
Ideale con carni alla griglia o arrosto, stufati e piatti di
selvaggina.