

RICONOSCIMENTI

Merano:

2003 - 2005 - 2010

AIS Le Marche nel bicchiere:

Eccellenza 2008 - 2012

Veronelli: 89/100 - 2009

Bibenda/Duemilavini:

♥♥♥♥ 2010



TENUTA DI

TAVIGNANO



Libenter 2016

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Rosso Piceno DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio su terreno sabbioso-breccioso

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 70%, Sangiovese 25% Cabernet Sauvignon 5%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve su ceppo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione di 21 gg, affinamento in piccoli fusti per 14 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 14,50% vol

Acidità totale: 5,00 g/l

Acidità volatile: 0,44 g/l

PH: 3,58

Estratto secco netto: 29,40 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino, carico, con sfumature e orlature granate.

Aroma: all'olfatto è fruttato e floreale, ricorda frutti di bosco con leggere note vanigliate.

Gusto: è caldo, opulento con tannini importanti ma morbidi. Lunga persistenza gusto olfattiva con note balsamiche.

Abbinamenti: carni con funghi o tartufi, rosse brassate e alle brace, piatti succulenti.

