

Cervidoni 2024

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Rosso Piceno DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

5 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio su terreno sabbioso-breccioso

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

80 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione di 12-14 gg.
e affinamento in botte grande in rovere di Slavonia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 14,00% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino con toni violacei.

Aroma: al naso è fruttato, ricorda confettura di ciliegie e leggera speziatura.

Gusto: di corpo sapido con buon equilibrio tra tannini e nota alcolica, buona persistenza gustativa con piacevoli ritorni di frutta matura.

Abbinamenti: su primi piatti anche con rigaglie, carni da cortile grigliate, coniglio in porchetta, formaggi mediamente stagionati.

