SGALY

AZIENDA AGRICOLA

Rosso Piceno

Le nobili qualità di questo vino si raggiungono solo attraverso un'accurata selezione dei più pregiati cloni di Montepulciano, Sangiovese e Merlot provenienti dalle nostre caratteristiche terre argillo-calcaree.

Accompagna egregiamente primi piatti sapidi, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Per la naturalezza del prodotto, è possibile riscontrare un leggero sedimento.

Servire a 18° - 20° C.

SCHEDA TECNICA

Azienda agricola a conduzione diretta

Azienda Assoggettata al reg. CEE 2092/91 Agricoltura biologica

VINO	
Nome	**ROSSO PICENO**
Origine del nome	**Dal territorio dell'antico Popolo Piceno**
Denominazione	**D.O.C.**
Anno di produzione	**2007**
Uvaggio	**Montepulciano 50% Sangiovese 35% Merlot 15%**
Bottiglie prodotte	**No. 20.000**
Località di produzione	**Monterinaldo e Ortezzano comuni della "MARCA FERMANA" (AP)**
TERRENO	
Caratteristiche Fisico/Chimiche	**Argilloso / Calcareo**
Giaciatura	**Collinare**
Altitudine Media	**300 m s.l.m.**
Esposizione	**Montepulciano e Sangiovese: Sud Ovest** **Merlot: Est-Sud-Est**
VIGNETI	
Età	**Montepulciano e Sangiovese: 11 anni - Merlot: 6 anni**
Sistema di allevamento	**Controspalliera**
Forma di allevamento	**Cordone speronato e Guyot semplice parzialmente speronato**
Sesto	**Variabile (3 x 1,5) (3 x 1,1)**
Superficie	**Montepulciano Ha 3,4 Sangiovese Ha 1,9 Merlot Ha 0,6**
Resa / Ha	**Montepulciano Q.li 80 Sangiovese Q.li 80 Merlot Q.li 90**
Epoca vendemmia	**Merlot: IIIˆ dec. Settembre** **Sangiovese: Iˆ dec. Ottobre** **Montepulciano: IIIˆ dec. Ottobre**
UVE	
Certificazione	***UVE CERTIFICATE BIOLOGICHE***
Selezione	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta	Manuale in Bins da 200 – 250 Kg
Lavorazione	Pigiadiraspatura e classica fermentazione in rosso per 12 gg circa a temperatura controllata e con rimontaggi giornalieri. Malolattica in acciaio.
STABILIZZAZIONE	**Refrigerazione e Filtrazione a 0,45 micron**
AFFINAMENTO	**Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi**
CONFEZIONAMENTO	**In scatole da 6 bottiglie su pallets da 105 scatole**

PRINCIPALI PARAMETRI ANALITICI			
	Alcool	**15,0**	**% vol**
	Acidità totale	**4,7**	**grams/liter**
	Zuccheri Totali	**2,1**	**grams/liter**
	Estratto	**28,1**	**grams/liter**

Uff. Comm.le:

WORLD TRADE SERVICES Srl
Via Ravagli, 5
60035 Jesi (AN) Italy
Tel.: +39 0731-214204
Fax: +39 0731-228712
e-mail: w.t.s.srl@virgilio.it