



CANTINA OFFIDA

Rosso Piceno DOP Superiore Il Podestà

Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Höhe:	350 m
Boden:	Clayey
Truben:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trainingsystem:	Spornkordon
Erntezeit:	Ende Oktober
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 20 °
Alterung:	24 Monate in großen Fässern
Verfeinerung:	6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	14,50%



Unter den Rotweinen, die wir produzieren, ist es sicherlich der repräsentativste! Das Etikett zeigt das städtische Gebäude von Offida, in dem in der Antike der Gouverneur der Stadt, Il Podestà, residierte, daher der Name des Weins.

Podestà wird nur in den besten Jahren mit Trauben hergestellt, die von erfahrenen Winzern ausgewählt und handverlesen wurden. Dann folgt eine Reifung in 5000-Liter-Fässern über einen Zeitraum von 24 Monaten und eine Reifung in der Flasche von etwa 6 Monaten.

Das Ergebnis ist ein sehr angenehmer Wein mit einer großartigen Struktur und ausgezeichneter Trinkbarkeit, der durch die großartige Auswahl der in den Weinbergen von Montepulciano und Sangiovese durchgeführten Trauben erzielt wird.