



CANTINA OFFIDA



# Rosso Piceno DOP Superiore

## Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Höhe:	300 m
Boden:	Clayey
Truben:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Trainingsystem:	Spornkordon
Erntezeit:	Anfang Oktober
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24 und 26 ° C.
Alterung:	18 Monate in großen Fässern /
Verfeinerung:	6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	13,50%

Cantina Offida Piceno DOP Superiore wird nur in den besten Jahren mit 70% Montepulciano und 30% Sangiovese hergestellt und ist. Etwa anderthalb Jahre in 5000-Liter-Fässern gereift. Das Produktionsgebiet ist auf einige wenige Dörfer rund um Offida beschränkt: Diese Gebiete weisen in der Tat gemeinsame pedoklimatische Merkmale auf: Weinberge auf sehr steilen Hügeln, sehr lehmigen Böden und hauptsächlich im Süden exponiert, sehr sonnige Gebiete, ideal für eine optimale Reifung der Trauben. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer hervorragenden Struktur, leicht tanninhaltig, robust und gleichzeitig weich.