



CANTINA OFFIDA

# Rosso Piceno DOP Superiore Il Podestà

## Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	350 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	70% Montepulciano e 30% Sangiovese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Fine Ottobre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata di 20°
Invecchiamento:	24 mesi in botte grande
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	14,5%



Tra i vini rossi che produciamo è sicuramente quello più rappresentativo! Sull'etichetta è raffigurato il palazzo comunale di Offida dove in antichità risiedeva il governatore della città, chiamato appunto Il Podestà; da qui deriva il nome del vino. Il Podestà viene prodotto solo nelle annate migliori con uve selezionate e raccolte a mano da viticoltori esperti; quindi ne segue un invecchiamento in botti da 5000 litri per un periodo di 24 mesi ed un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia. Ne nasce un vino piacevolissimo, con una grande struttura e un'ottima bevibilità data dal grande lavoro di selezione delle uve svolto nei vigneti di Montepulciano e Sangiovese.