



CANTINA OFFIDA

# Rosso Piceno DOP

## Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	50% Montepulciano e 50% Sangiovese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Primi Ottobre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	2 mesi in serbatoi di acciaio e seguenti 3 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	13%



Il Piceno DOP è il vino rosso che si beve normalmente durante i pasti nel nostro territorio. Il nome della denominazione evoca la civiltà antichissima dei Piceni.

La storia e la cultura si fondono in questo vino giovane ma dalle caratteristiche di un grande prodotto per coloro a cui piace un vino senza invecchiamento in legno ma con un buon corpo ed un frutto molto evidente al naso.

Si presenta con un colore rosso scuro, caratterizzato da sentori di frutta matura. Con queste peculiarità il Rosso Piceno è un vino estremamente equilibrato che si adatta ad ogni occasione.