



CANTINA OFFIDA

Rosso Piceno DOP Superiore

Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	70% Montepulciano e 30% Sangiovese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Primi Ottobre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	18 mesi in botte grande
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	13,5%



Il Piceno DOP Superiore di Cantina Offida viene prodotto solo nelle annate migliori con il 70% di Montepulciano e 30% di Sangiovese ed è invecchiato in botti da 5000 litri per un anno e mezzo circa. L'area di produzione è circoscritta a pochi paesini intorno ad Offida: questi territori presentano infatti comuni caratteristiche pedoclimatiche: vigneti impiantati su colline molto ripide, terreni molto argillosi ed esposti prevalentemente a sud, aree molto soleggiate ideali per una maturazione ottimale delle uve. Ne nasce un vino con un'ottima struttura, leggermente tannico, robusto ma allo stesso tempo morbido.