



CANTINA OFFIDA

# Rosso Piceno Superiore Biologico

## Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	290 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	70% montepulciano e 30% Sangiovese
Vigneto:	100 HA
Esposizione:	Sud Est
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	18 mesi in botti di rovere da 50 hl. e 100 hl.
Affinamento:	/
Grado alcolico:	13,5%



Dal colore intenso, al naso spiccano note speziate e di frutti di bosco. Ricco e complesso al palato con un perfetto equilibrio tra il gusto speziato e fruttato. I vitigni più vecchi del Montepulciano danno a questo vino una maggiore struttura.