CANTINA OFFIDA

# Offida DOCG Rosso Serpente Aureo Biologico

## Caratteristiche

| | |
|---|---|
| Zona di produzione: | Offida |
| Altitudine: | 350 metri |
| Suolo: | Argilloso |
| Vitigni: | 70% Montepulciano e 30% Cabernet Sauvignon |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato da viti di 20 anni |
| Epoca di raccolta: | Primi Novembre |
| Fermentazione: | In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 18-20° |
| Invecchiamento: | 36 mesi in barriques francesi e tonneaux |
| Affinamento: | 6 mesi in bottiglia |
| Grado alcolico: | 15% |

Nome evocativo, dal forte significato simbolico per la città di Offida, visto che sia il teatro, sia il corso principale della città si chiamano Serpente Aureo. Vino quasi da meditazione per la propria complessità e potenza. Per produrre questo vino vi è un grande lavoro agronomico: sono individuati solo i vigneti migliori e più vocati che producono uve Montepulciano e Cabernet Sauvignon.
La vendemmia inizia nei mesi tardo-autunnali, quando le uve si surmaturano leggermente su pianta, ed è condotta esclusivamente a mano. Ne segue una vinificazione con una lunghissima macerazione ed una fermentazione alcolica che dura qualche settimana: tutto ciò conferisce al vino grandissima struttura che si trasformerà in futuro in una grande longevità del prodotto. Per rendere più elegante e piu morbido il Serpente Aureo si procede ad un invecchiamento di 36 mesi in barriques e tonneaux francesi a cui segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.