

Azienda Vignamato rosso

DOC Rosso Piceno

Land	Italië
Type	Stille wijn
Kleur	Rood
Ligging	Private wijnkelders op de heuvels van de Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi) in de Marken. 120 tot 400 meter boven de zeespiegel. Oriëntatie: zuidoost.
Eigenaar	
Oppervlakte	
Bodem	Kleiachtig mediumvol.
Gemiddeld rendement	3000 plants/ha.
Druivensoorten	80% montepulciano, 20% sangiovese
Leeftijd van de wijngaard	
Bewaarpotentieel	
Cultuur	Snoeiwijze: spurred cordon. Manuele oogst.
Vinificatie	Zachte persing, fermentatie in stalen tanks. Gecontroleerde fermentatietemperatuur bij 22 tot 24 °C. Duur van de fermentatie: ongeveer 20 tot 25 dagen. Malolactische fermentatie. Fermentatie vindt plaats in kleine thermogereguleerde tanks met dagelijkse 'punch down'.
Rijping	Rijping op fles: 6 maanden.
Beschrijving	Kleur: intens robijnrode kleur. Neus: vol, elegant met een ondertoon van rode bessen. Smaak: harmonieus, genereus met elegante tannines.
Nota	
Gastronomie	Past perfect bij vlees, vleesgerechten, wild en kaas.



MARCHE

ROSSO PICENO
Denominazione di Origine Protetta

ITALIA
AZ. VIGNAMATO DI ANDREA CECI
S. PAOLO DI JESI - ANCONA - ITALIA
