

COLLEZIONE BELPOGGIO

ROSSO PICENO DOC



Tipologia	vino rosso fermo
Zona di produzione	collinare tipica della regione Marche
Terreno	breccioso e medio impasto
Vitigno	Sangiovese e Montepulciano
Sistema di allevamento	doppio capovolto e cordone speronato
Resa	110 quintali di uva ad ettaro
Lavorazione	raccolta manuale delle uve, macerazione con le bucce per circa 5 giorni a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio
Grado alcool	12,5% vol
Colore	limpido, rosso rubino di media trasparenza
Profumo	intenso, abbastanza persistente, fruttato con sentori di marasca, pesca matura, prugna
Sapore	secco, caldo, abbastanza morbido e fresco, sapido, giustamente tannico
Abbinamenti	primi piatti con sughi a base di carne, carni arrosto e alla griglia, salumi e formaggi non piccanti di media stagionatura
Temperatura di servizio	16-18° C
Calice consigliato	vini rossi giovani