



BORDOLESE

ROSSO PICENO DOC

Tipologia: vino rosso fermo

**Prima annata di
produzione:** 1980

Zona di produzione: collinare tipica della regione Marche
Terreno: breccioso e di medio impasto

Vitigno: Sangiovese e Montepulciano

**Sistema di
allevamento:** doppio capovolto e cordone speronato

Resa: 110 quintali di uva a 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, fruttato con sentori di marasca e
prugna, abbastanza persistente

Sapore: secco, caldo, abbastanza morbido, sapido
e 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