

LYRICUS

ROSSO PICENO DOC



- Tipologia:** vino rosso fermo
- Prima annata di produzione:** 1999
- Zona di produzione:** collinare tipica della regione Marche
- Terreno:** breccioso e di medio impasto
- Vitigno:** Montepulciano e Sangiovese
- Sistema di allevamento:** cordone speronato e doppio capovolto
- Resa:** 100 quintali di uva a ettaro
- Lavorazione:** raccolta manuale delle uve, macerazione con le bucce per 5-7 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, con l'invecchiamento manifesta sentori di radice di liquirizia e floreali (fiori rossi appassiti)
- Sapore:** secco, caldo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, sapido, giustamente tannico, di corpo, abbastanza armonico, con sottile persistenza gustativa amarognola. Con l'invecchiamento diviene più armonico esprimendo sottili sentori di goudron
- Abbinamenti:** in gioventù: primi piatti con ragù di maiale e rigaglie, salumi "crudi e cotti", minestre di fagioli, ceci, lenticchie, polenta con salsiccia, carni alla brace, animali da cortile allo spiedo o alla brace. In maturità: piatti più strutturati come secondi piatti di maiale al forno, manzo arrosto e animali da cortile, cotti in tegame o al forno con olio e aromi, formaggi pecorini non piccanti di media stagionatura
- Temperatura di servizio:** 16-18° C
- Calice consigliato:** vini rossi giovani