

LYRICUS

Rosso Piceno DOC

Un rosso Piceno DOC melodioso e soave, dalle note morbide adatte ai pasti di tutti i giorni per allietare il ritrovarsi in compagnia. Unico marchio Colonnara presente anche come Verdicchio DOC, con etichette parallele che vestono in modo fine ed elegante la tavola.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA