



VELENOSI
ASCOLI PICENO

ROSSO PICENO SUPERIORE 2018

Rosso Piceno Superiore DOC

Spécialité par lot **PRODUIT BIOLOGIQUE**

Région : Marches

Cépages : 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Vignoble : Vignobles privés situés dans les communes de Ripatransone, Offida et Acquaviva Picena à gestion biologique.

Vinification : La vendange se fait manuellement. Les raisins sont déposés dans des caissettes gardées au froid jusqu'à l'arrivée aux chais. Après l'égrappage, les raisins sont convoyés dans des cuves en acier de 200 hectolitres pourvues de systèmes de remontage et contrôle de la température. La macération pelliculaire continue pendant environ 15-20 jours.

Dégustation : Rouge rubis brillant. Palette fraîche, florale avec des notes de violettes et de rose, très accentuées les senteurs de fruits rouges, de fraise et de prune. Fraicheur, sapidité et rondeur dans un excellent mélange avec la composante tannique bien équilibrée par une charpente importante. Coulant avec une fin de bouche longue rappelant les notes fuitées.

Service : Servir entre 16°C et 18°C

Codes SAQ : 14729505

Prix : 18,10\$

Prix licencié : 15,74\$

UVC : 12

