

# CONTEROSSO

## ROSSO PICENO D.O.P.



**Alcool:** 13,0%

**Area di produzione:** Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** Da vitigni di uve rosse Sangiovese e Montepulciano

**Resa (uva per ettaro):** 110 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose.

**Sistema di vinificazione e produzione:** Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 8-10 giorni a temperatura controllata (18-25°C), conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliato a freddo in linea sterile

**Descrizione organolettica:** Di colore rosso rubino intenso e dal profumo vinoso, delicato e fragrante. Si caratterizza per un sapore asciutto, sapido, armonico e morbido. Vino rosso secco, fresco e leggero, adatto per ogni Occasione

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 3-5 anni di vita

**Temperatura di servizio:** Da servire fresco (15-16°C.)

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi