

MARINUS

ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.P.



Alcool: 14,0%

Area di produzione: Sulle colline di Montepiccolo – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni di uve rosse selezionate Montepiccolo e Sangiovese

Resa (uva per ettaro): 70 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

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

Sistema di vinificazione e produzione: Pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 12-18 giorni a temperatura controllata (24-28°C), conservazione in serbatoi inox termocondizionati per 3 mesi, invecchiamento in botti di legno di rovere per 12 mesi, imbottigliato a freddo in linea sterile

Descrizione organolettica: Di colore intenso e vivace, caratteristico e attraente. Netta e spiccata la potenza olfattiva, con intenso profumo aromatico di frutta a buccia rossa, ribes e lamponi. Leggermente tannico, di ottimo corpo sapido, lungo e vellutato

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Da bere entro i 15-20 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.)

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati