CANTINA OFFIDA

ROSSO PICENO D.O.P. SUPERIORE

Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Primi di Ottobre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	18 mesi in botte grande
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	13,5%

Il Piceno DOP Superiore di Cantina Offida viene prodotto solo nelle annate migliori con il 70% di Montepulciano e 30% di Sangiovese ed è invecchiato in botti da 5000 litri per un anno e mezzo circa.
L' area di produzione è circoscritta a pochi paesini intorno ad Offida : questi territori presentano infatti comuni caratteristiche pedoclimatiche : vigneti impiantati su colline molto ripide, terreni molto argillosi ed esposti prevalentemente a sud , aree molto soleggiate ideale per una maturazione ottimale delle uve.
Ne nasce un vino con un'ottima struttura, leggermente tannico , robusto ma allo stesso tempo morbido .

Piceno DOP Superiore from Cantina Offida is produced only in the best vintages with 70% Montepulciano and 30% Sangiovese, and it ages in 5000 liters barrels for about one year and a half.
The production area is limited to few villages around Offida: these territories have in fact similar soil and climate characteristics: vineyards on steep hills; clay terroirs, mostly exposed to the south; particularly sunny areas, suitable to the good maturation of the grapes.
The wine that comes from these lands is slightly tannic, powerful but smooth, with a very good structure.