



CANTINA OFFIDA

Rosso Piceno Superiore Biologisch

Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Weinberg:	100 HA
Belichtung:	Südosten
Höhe:	290 m
Boden:	Clayey
Sorte:	50% Montepulciano und 50% Sangiovese
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24-26 °
Alterung:	18 Monate in 50 HL Eichenfässern. Und 100 HL
Alcohol content:	13.50%



Mit einer intensiven Farbe stechen würzige und wilde Fruchtnoten in der Nase hervor. Am Gaumen reich und komplex mit einer perfekten Balance zwischen würzigem und fruchtigem Geschmack. Die älteren Reben von Montepulciano verleihen diesem Wein eine größere Struktur.