

## "Roggio del Filare" Rosso Piceno Superiore D.O.C.



**Notizie sul vino:** 1° anno di produzione 1993.

**Zona di produzione:** Vigneti di proprietà situati nei comuni di Offida e Ascoli Piceno..

**Uve:** Montepulciano, Sangiovese.

**Altimetria media:** 200 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo ad Offida, medio impasto tendente al sabbioso ad Ascoli.

**Sistema di allevamento:** Guyout

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 65 q.li di uva circa.

**Resa per ceppo:** 1,5 Kg di uva circa.

**Vendemmia:** a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere. Metà di Ottobre.

**Fermentazione:** dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini in acciaio da 100 Hl, muniti di un sistema di rimontaggio programmabile (per ottenere massimi risultati di estrazioni del colore e morbidezza del vino), e controllo della temperatura. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione il vino viene messo in barriques nuove provenienti da varie tonnellerie artigianali francesi per circa 18 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13.5%

### ESAME ORGANOLETTICO:

**Colore:** Rosso rubino vivo e brillante con lievi riflessi granati.

**Profumo:** Naso intenso ed articolato, con profumi intensamente fruttati, note di confettura, mora, ciliegia che si integrano perfettamente con le note speziate del legno.

**Sapore:** In bocca ha una buona polpa e tannini ben maturi; vellutato nella polpa epossente nella trama, giustamente tannico e fruttato. Il suo sapore caldo, persistente, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico.



Roggio da 1,5 Lt

Indietro



Roggio da 3 Lt