



COSTADORO

# Rosso Piceno Superiore Il Cardinale

D.O.P.

Ottenuto da un'accurata selezione delle uve Montepulciano e Sangiovese, si presta ad un lungo invecchiamento, prima in botti di legno, poi in bottiglia per essere abbinato e servito con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

*This wine, produced from selected Montepulciano and Sangiovese grapes, is suitable for long ageing, first in wooden barrels, then in bottle. It is excellent with meat dishes and mature cheese.*

LINEA BIOLOGICA

## GRADAZIONE ALCOLICA:

14% Vol.

## VARIETÀ DELLE UVE:

60% Montepulciano

40% Sangiovese

## VIGNETO:

Vigneti di proprietà

Sesto d'impianto 3 mt x 1 mt

Sistema di allevamento Cordone speronato

## TERRENO:

Terreni di tipo argilloso-medio impasto

Altitudine 250 m. s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA:

Fine Ottobre

## VINIFICAZIONE:

Tradizionale con macerazione delle bucce per circa 15-20

giorni e delestage. Successivo affinamento

in botti di legno per circa 12 mesi

## IMBOTTIGLIAMENTO:

A freddo senza filtrazione sterilizzante dopo

circa 36 mesi dalla vendemmia

## AFFINAMENTO:

4-6 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore** Rosso rubino limpido con leggere sfumature granate

**Profumo** Al naso si apre con delicate e fini note di pepe nero a cui fanno seguito sentori fruttati di amarene in confettura e caratteristico odore di vaniglia dovuta alla permanenza in legno

**Sapore** In bocca è equilibrato, con il tannino ancora vivo anche se non invadente e le parti morbide ben percepibili. La persistenza gustativa termina con piacevoli sensazioni amarognole

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

**Abbinamento** Vino maturo da abbinare con i primi piatti con sughi di carne, maccheroncini al ragù d'agnello o tagliatelle al sugo d'anatra, con pollame cucinato in padella e caciotte di media stagionatura

**Note di servizio** Servire alla temperatura di 18° C in bicchieri da rossi importanti

## ALCOHOL CONTENT:

14% Vol.

## GRAPE VARIETIES:

Montepulciano 60%

Sangiovese 40%

## VINEYARD:

Private vineyards

Planting density 3 mt x 1 mt

Cultivation system Spur cordon

## SOIL:

Medium-textured, clayey soil

Altitude 250 m above the sea level.

## HARVESTING PERIOD:

End of October

## VINIFICATION PROCESS:

Traditional with grapes skins maceration for about 15-20 days and delestage. Then ageing process in wooden barrels for about 12 months

## BOTTLING:

Cold bottling without sterile filtration about 36 months after the harvesting

## AGEING PROCESS:

From 4 to 6 months in bottle

## SENSORY ANALYSIS:

**Colour** Clear ruby red with light garnet hues

**Bouquet** Delicate and refined black pepper notes with fruity touches such as black cherries jam and the typical vanilla bouquet due to the ageing in wood

**Taste** It is balanced, with tannin still alive though not intrusive and its soft parts are well perceptible. The flavour persistence ends with pleasant slightly bitter components

## HOW TO SERVE:

**Food pairings** Mature wine to serve with dishes with meat and tomato sauces, "maccheroncini" with lamb meat sauce or "tagliatelle" with duck sauce, pan-fried poultry and semi-mature cheese (such as Italian Caciotta cheese).

**Temperature** To be served at 18°c in high quality red wine glasses

