



COSTADORO

# Rosso Piceno Superiore

D.O.P.

Nasce da una severa selezione delle uve Montepulciano e Sangiovese. Abbina gusto, corpo e carattere dei vini rossi ad un'esplosione di aromi che coinvolge i sensi. Di colore rosso tendente al granata dopo l'invecchiamento, stappato qualche ora prima. Si abbina ai primi piatti con sughi a base di carne, carni alla griglia e formaggi mediamente stagionati.

*It is produced from selected Montepulciano and Sangiovese grapes. It combines taste, body and character of the red wines with an explosion of flavours involving the senses. Red colour turning into garnet red colour after ageing, if it is uncorked a few hours before serving. It is perfect with meat sauces first courses, grilled meats and medium-aged cheeses.*

LINEA BIOLOGICA

## GRADAZIONE ALCOLICA:

13,50% Vol.

## VARIETÀ DELLE UVE:

50% Montepulciano

50% Sangiovese

## VIGNETO:

Vigneti di proprietà

Sesto d'impianto 3 mt x 1mt

Sistema di allevamento Cordone speronato

## TERRENO:

Terreni di tipo argilloso-medio impasto

Altitudine 250 m. s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA:

Da metà a fine Settembre

## VINIFICAZIONE:

Tradizionale, con macerazione delle bucce,

in botti di acciaio. Un anno di affinamento

in botti di acciaio

## IMBOTTIGLIAMENTO:

Ad un anno dalla vendemmia

## AFFINAMENTO:

Minimo 2 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore Rosso rubino intenso e leggere note violacee

Profumo Ampio e fine, ricco di note di frutta

rossa complessa e spezie dolci

Sapore Secco, ampio ed elegante nelle note di frutta rossa

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Abbinamento Ottimo con arrostiti, piatti piccanti, formaggi forti

Note di servizio Servire alla temperatura di 18° C

in bicchieri da rossi importanti

## ALCOHOL CONTENT:

13.50% Vol.

## GRAPE VARIETIES:

Montepulciano 50%

Sangiovese 50%

## VINEYARD:

Private vineyards

Planting density 3 m. x 1 m.

Cultivation system Cultivation system

## SOIL:

Medium-textured, clayey soil

Altitude 250 m. s.l.m.

## HARVESTING PERIOD:

From half to end of September

## VINIFICATION PROCESS:

Traditional, with maceration of skins in stainless steel barrels.

One year ageing process in stainless steel barrels

## BOTTLING:

One year after the harvest

## AGEING PROCESS:

Minimum 2 months in bottles

## SENSORY ANALYSIS:

Colour Deep ruby red with faint purplish tones

Bouquet Wide and refined, rich in red berry fruits and sweet

spices

Taste Dry, wide and elegant in the red berry fruits notes

## HOW TO SERVEE:

Food pairings Excellent with roast meat, spicy dishes, mature

cheese

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

