



Rosso Piceno, 2024

Sales@saladinipilastris.it

ITALIE, MARCHES, ROSSO PICENO

Notes florales, de cerise, de violette, de prune. Bouche vive, fraîche sur les mûres et les cerises.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Sangiovese, 20% Montepulciano
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans.
RENDEMENTS	7900 kg/ha.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	< 0,4 g/l
SUPERFICIE	40 ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Monteprandone à 180 mètres d'altitude.
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Limon d'argile, fixation moyenne.
VINIFICATION	Fermentation pendant 20 jours en cuve en acier à température contrôlée de 28° C avec macération avec peaux des raisins.
ÉLEVAGE	4 mois en fût de chêne français.

CODE SAQ
14851965

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les anciennes racines de la famille sont une hérédité pour le présent; une hérédité de longues vies de tradition au cours des siècles de l'histoire. L'activité viticole a toujours coïncidé avec la valeur et la culture du pays dont elle appartient. À partir des années 1970, de nouvelles vignes ont été plantées; la cantine actuelle a été construite à côté de l'ancienne afin que toute la production puisse être conservée au même endroit. La production annuelle de vin est de 1400 hectolitres, dont 55 à 60% sont blancs. La moitié du vin est mis en bouteille; ainsi une sélection sévère de raisins est effectuée.