

MONTECAPPONE
ROSSO PICENO D.O.C.



VITIGNI

Cordisco ed altri vitigni a bacca rossa.

DESCRIZIONE GENERALE

È un vino dotato di buona bevibilità e grande fruttato, sia all'olfatto che in bocca. Il Montepulciano con cui viene largamente prodotto questo vino, viene vinificato in vasche di cemento per circa 6-8 gg. Così facendo si favorisce l'estrazione delle parti più morbide dell'uva ottenendo un vino di buona concentrazione e soprattutto grande fragranza.

TERRENO

Argilloso e limoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 piante/ha.

RESA PER PIANTA

1,8 Kg.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione con le bucce per 6-8 gg; svinatura e controllo termico a fine fermentazione a temperatura di 24° C.

DATI ANALITICI

Grado alcol 13% Vol.

VISTA

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

OLFATTO

Sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia e marasca in particolare.

GUSTO

Molto morbido e quasi dolce nell'imprimere un lungo finale fruttato.