

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.