



## Cavino - Rosso Piceno DOC



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Classificazione:</b>      | Rosso Piceno DOC  |
| <b>Nome:</b>                 | Cavino  |
| <b>Origini del nome:</b>     | Cavino è la zona dove è situata la nostra azienda (c.da Cavino) si narra che in questo luogo anni a dietro vi fu una grande battaglia, la battaglia di cavino |
| <b>Provenienza:</b>          | Sud delle Marche, comune di Castorano   |
| <b>Vigneto:</b>              | 'Montepulciano e Sangiovese'  |
| <b>Uvaggio:</b>              | Montepulciano 50 %, Sangiovese 50 %   |
| <b>Ceppi per ettaro:</b>     | 3.000   |
| <b>Impianto del:</b>         | 1994  |
| <b>Sistema allevamento:</b>  | Guyot   |
| <b>Esposizione al sole:</b>  | Sud - Ovest   |
| <b>Suolo:</b>                | Argilloso, Leggermente calcareo   |
| <b>Resa:</b>                 | 140 q / ha  |
| <b>Vinificazione:</b>        | Macerazione di 5-6 giorni, in vinificatori tradizionali, alla temperatura di 25°C.  |
| <b>Affinamento:</b>          | 3 mesi in bottiglia   |
| <b>Colore:</b>               | Rosso rubino di media intensità, con riflessi violacei  |
| <b>Profumo:</b>              | Profumo fruttato e fresco, con lievi sfumature speziate.  |
| <b>Sapore:</b>               | Corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica leggera; finale di bocca equilibrato   |
| <b>Gradazione alcolica:</b>  | 12,50 % vol.  |
| <b>Temperatura servizio:</b> | 18°C  |
| <b>Invecchiamento:</b>       | //  |
| <b>Abbinamenti:</b>          | Zuppe di cereali, primi piatti in salsa rossa, arrostiti e stufati.   |

Luca Maroni

2010  
IP:86

Luca Maroni

2011  
IP:85