



Classificazione: Rosso Piceno doc

Nome: Trepuntozero R

Origini del nome: La linea 3.0, nata di recente con l'arrivo in azienda di Antonella Quitadamo, rappresenta una serie di sette vini creati solo ed esclusivamente per enoteche, bar e ristoranti e che non passa per la grande distribuzione. Una lettera per ogni tipologia di vino va a formare il nome "Crinale"

Provenienza: Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

Vigneto: Montepulciano e Sangiovese

Uvaggio: Montepulciano 60%, Sangiovese 40%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 1994

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud-ovest

Suolo: argilloso, leggermente calcareo

Resa: 120 q /ha

Vino dal colore rosso rubino di media intensità, con riflessi violacei dal profumo di frutta rossa, fresco e intenso, con lievi sfumature speziate. Ha una buona intensità, dalla sensazione tannica presente, ma integrata in un finale di bocca asciutto e piacevole.

La vinificazione avviene con macerazione di 6 giorni, in vinificatori tradizionali, abbinata a frequenti travasi all'aria.

Maturazione in acciaio

L'affinamento avviene in bottiglia.

Gradazione: 13,0%

Temperatura di servizio 18 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico

Capacità 750 ml

Abbinamenti: Primi piatti di carne, secondi di carne bianca, secondi di carne rosse al forno e alla brace.

