



Classificazione: Rosso Piceno DOC

Nome: Mizar

Origini del nome: Mizar è una stella della costellazione dell'orsa maggiore; nelle notti d'estate la costellazione è ottimamente visibile dalla nostra azienda, spesso osserviamo le stelle degustando all'aria aperta i nostri vini.

Provenienza: Sud delle Marche, comune di Castorano

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

Lavorazione: raccolta manuale delle uve

Vinificazione: avviene con macerazione media, in vinificatori tradizionali, abbinata a frequenti travasi all'aria. Maturazione in acciaio. L'affinamento avviene in bottiglia

Note di degustazione: Rosso rubino con riflessi porpora, limpido e di bella vivacità. Buona intensità e complessità con evidenza floreale di fiori rossi freschi e fruttato di prugne e ciliegie perfettamente maturo con note agrumate in via retronasale. Corpo di buona intensità con tannino morbido in un finale di bocca asciutto e piacevole.

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio 18 °C

Abbinamenti: Minestre di legumi e piatti in salsa rossa, arrostiti, formaggi di media stagionatura

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml