

Re Nero - Rosso Piceno Superiore



Classificazione: Rosso Piceno Superiore

Nome: Re Nero

Origini del nome: Deriva dall'anagramma del nome di uno dei soci dell'azienda, responsabile della produzione, il Sig. Neroni Armando.

Provenienza: Sud delle Marche, comune di Castorano

Vigneto: Montepulciano e Sangiovese

Uvaggio: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 1994

Sistema allevamento: Guyot

Esposizione al sole: sud - ovest

Suolo: argilloso, tendenzialmente calcareo

Resa: 100 q / ha

Lavorazione: raccolta manuale delle uve

Vinificazione: La vinificazione avviene con macerazione di 20 giorni, in vinificatori tradizionali, utilizzando la tecnica del "Delestage". La maturazione avviene in barrique francesi nuove di media tostatura. L'affinamento avviene in bottiglia.

Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso con leggere note violacee. Profumo ampio ed elegante di frutta matura con note floreali, sentore di giuggiole e carruba ben presenti al palato, dove acidità e tannini si sposano a una misurata e avvolgente morbidezza. I toni caldi, attraverso i quali si esprime, denotano una straordinaria aderenza ai canoni della tipicità

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio 18-20 °C

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare primi piatti con ragù di carne, è ideale in abbinamento ad arrostiti, selvaggina, umidi e formaggi stagionati.

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml

