



GENERELLE INFORMATIONER

Applikation: Rosso Pecino DOC

Produktionsområde: Macerata kommune – Region Marche

Vinmark: Urbisaglia

Produktionshøjde: 250 meter på en sydøst vendt mark

Jordtype: Ler med sand i toppen

Bepantning: Vinplanten står i espalier

Druer: 50 % Sangiovese, 50% Montepulciano,

VINFREMSTILLING OG LAGRING

Høstperiode: 2.-3. uge i september for oktober

Vinificering: Maceration 12 dage med kontrolleret temperatur på 26 grader.

Alkohol gæring: Forgår i ståltanke

Lagring: 6 måneder i speciel bygget kar bestående af 80% stål og 20 % slavonsk egetræ fra Kroatien.

VINBESKRIVELSE

Intens rubinrød og violet farve med nuancer af bær. Til ganen er den blød og rund med en fremragende struktur.

Eftersmagen er ren, behagelig og vedvarende.

Alkoholindhold: 12,5 %

Serveringstemperatur: 16-18 Grader