

Castellaro

Rosso Piceno Superiore DOP

Denominazione: Denominazione di Origine Protetta

Certificazione Biologica ccpb

Tipo di vino: Rosso

Uve: Montepulciano 80%, Sangiovese 15% e Merlot 5%

Tipo di terreno: Medio impasto tendente argilloso esposto a est.

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta Manuele, inizio ottobre

Resa per ettaro: 10 t/Ha

Vinificazione: Selezione dei grappoli migliori. Metodo tradizionale della vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce per un periodo che va da 8 a 10 giorni. La fermentazione avviene in botti di cemento tra i 23°C e i 28°C per una migliore estrazione delle sostanze coloranti. Ne segue una pressatura soffice a termine della macerazione. Affinamento in bottiglia che va da sei mesi ad un anno.

Gradazione: 15,50% Vol

Caratteristiche: Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso elegante di buccia di arancia sanguinella, more, mirtilli, maresca, rose e viola. Il sorso stuzzicante è sorretto da una dinamica spalla acida e dai tannini levigati. Retrogusto di struttura piena, chiusura lenta con rimandi fruttati. Armonico.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con formaggi stagionati, piatti a base di carni rosse e selvaggina. Tagliata di manzo al rosmarino.

Temperatura di servizio: 20°C

