

# *Nec vi nec ventis*

Offida Rosso DOCG

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Certificazione Biologica ccpb

Uve: Montepulciano 100%

Tipo di terreno: Medio impasto tendente argilloso con esposizione ad ovest.

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta Manuale, metà ottobre

Resa per ettaro: 6t/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. L'affinamento avviene in botte grande di legno stagionato, il vino finisce la sua evoluzione in bottiglia.

Gradazione: 16% Vol

Caratteristiche: Il colore è un rosso rubino impenetrabile. Al naso si percepiscono le note floreali della rosa rossa e geranio, affiancate dall'aroma di sottobosco, fine tostatura, pepe nero e ginepro. All'assaggio è improntato sull'eleganza e sulla potenza. Struttura marmorea e caloroso abbraccio alcolico. Retrogusto di equilibrio che regala una bevanda di grande soddisfazione preludio di una lunga persistenza e di forte intensità.

Abbinamento: Ottimo con carni rosse soprattutto cinghiale arrosto con castagne.

Temperatura di servizio: 20°C





# LE MARCHE NEL BICCHIERE

## 2023



OFFIDA ROSSO  
NEC VI NEC VENTIS  
2019  
Cantina Sesì



AISMarche  
Associazione Italiana Sommelier Marche