

NUMMARIA ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Dalle migliori uve selezionate nei nostri vigneti nasce questo blend di Montepulciano in prevalenza e Sangiovese. Vitigni, scrigno della nostra tradizione vinicola, a cui si ispira il nome, dal latino Theca Nummaria, cassaforte dei documenti importanti.

VITIGNO: Montepulciano 70% - Sangiovese 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: dai 350 ai 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 10/14 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: i vitigni vengono assemblati dopo un affinamento di 12 mesi del Sangiovese in botti di legno grande (65 hl) e un affinamento di 12 mesi del Montepulciano in tonneau (5 hl).

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rubino intenso con riflessi porpora, fresco bouquet di frutti di bosco, ciliegia e marasca. Il lungo affinamento in legno grande e tonneau evolve un palato ricco e complesso con trama tannica setosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni bianche in porchetta, anatra al tartufo nero e cacciagione alle castagne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.

