



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.

From the best grapes in our vineyards comes this blend of predominantly Montepulciano and Sangiovese. Grape varieties that are treasures of our winemaking tradition, which inspired the name Nummaria, from the Latin Theca Nummaria meaning the safe where important documents were stored.

Vitigno: Grape Varietal:	Montepulciano 70% - Sangiovese 30%	Montepulciano 70% - Sangiovese 30%
Vigneti: Vineyards:	From 350 to 550m a.s.l.; spurred cordon training system; from 4,545 to 5,680 vines per hectare.	Dai 350 ai 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	De-stemming and traditional maceration for 10 - 14 days at a controlled temperatures (max 28 ° C).	Diraspatura e macerazione tradizionale per 10/14 giorni a temperatura controllata (max 28°C).
Maturazione Ageing:	The grapes are assembled after the Sangiovese is aged for 12 months in large wooden barrels (65 hl) and the Montepulciano for 12 months in casks (5 hl tonneau).	I vitigni vengono assemblati dopo un affinamento di 12 mesi del Sangiovese in botti di legno grande (65hl) e un affinamento di 12 mesi del Montepulciano in tonneau (5hl).
Affinamento: Refining:	6 months in the bottle at a temperature of 15 ° C.	6 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: Tasting Notes:	Intense ruby color with purple hues; fresh bouquet of berries, cherries and marasca cherry. The long aging process produces a rich and complex palate with silky tannins.	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: Serving Suggestion:	Excellent with white meats with stuffing, duck with black truffles and venison with chestnuts.	Ottimo con carni bianche in porchetta, anatra al tartufo nero e cacciagione alle castagne.
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	18° C	18° C
Durata: Shelf Life:	More than five years when stored under proper conditions.	Oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.