



SIGNATOR

ROSSO PICENO DOC

Signator era il notaio, colui che garantiva la legalità delle carte, assicurando che le cose fossero “fatte per bene” durante il passaggio della terra di padre in figlio.

Signator, Latin for “notary”, was the one who ensured the legality and “that everything was done properly” when land properties were passed on from father to son.

Vitigno: Grape Varietal:	Montepulciano 50% - Sangiovese 50%	Montepulciano 50% Sangiovese 50%
Vigneti: Vineyards:	From 350 to 550m a.s.l.; spurred cordon training system; from 4,545 to 5,680 vines per hectare.	Da 350 a 550 metri sul livello del mare; allevati a cordone speronato; dai 4,545 ai 5,680 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	De-stemming and traditional maceration for 8 - 10 days at controlled temperature (max. 28 ° C).	Diraspatura e macerazione tradizion- ale per 8/10 giorni a temperatura controllata (max 28° C)
Maturazione Ageing:	The varieties are assembled after aging, for the most part, in stainless and the remainder in large vats (65 hl) for 8 - 10 months.	I vitigni vengono assemblati dopo un affinamento per la gran parte in acciaio e la rimanenza in botte grande (hl65) 8/10 mesi circa.
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:	Ruby red color with purple hues; On the nose, fruity with cherry highlights and pleasantly spicy. Vibrant, well- balanced palate with a fruity finish.	Dal color rosso rubino con riflessi porpora, profumo fruttato, di ciliegia in evidenza, e piacevolmente speziato. Bocca dinamica, equilibrata, con finale fruttato.
Abbinamenti Gastronomici: Serving Suggestion:	Excellent with pasta or polenta with meat sauces, legume soups, grilled blue fish and stewed white meats.	Ottimo con pasta o polenta al ragù di carni rosse e nere, zuppe di legumi, pesce azzurro grigliato, carni bianche in umido
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	17°-18° C.	17°-18° C.
Durata: Shelf Life:	From four to five years when stored under proper conditions.	Dai quattro/cinque anni se conserva- to in condizioni idonee.