



BRUGIANO

ROSSO PICENO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Le uve provengono dalle nostre vigne site ad un'altezza tra i 300 ed i 400 metri slm, sulle colline del territorio del comune di Loro Piceno. Il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso, profondo e fertile.

Uvaggio

Sangiovese, Montepulciano ed in misura minore, Merlot

Vinificazione e affinamento

Le uve sono raccolte a mano secondo l'ordine della loro maturazione: prima il Merlot poi il Sangiovese ed infine il Montepulciano. La vinificazione delle diverse uve avviene separatamente, la durata della fermentazione sulle vinacce viene stabilita in base alle specifiche caratteristiche delle uve, da 7 a 10 giorni. Terminata la fermentazione i tre vini vengono riuniti per passare alla prima fase di maturazione che avviene in piccole botti di rovere. Dopo una lunga permanenza in botte, quando il vino ha raggiunto la sua giusta maturazione, viene imbottigliato. Segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia al termine del quale viene messo in vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore rubino intenso, profumi di fiori e frutta rossi con note speziate, di corpo, equilibrato, persistente, armonico, con piacevole freschezza e tannicità.

Abbinamenti

Si abbina con primi piatti asciutti e strutturati con condimenti a base di carne, ottimo con carni alla griglia o arrosto, di manzo, maiale, agnello, selvaggina e con i salumi.

Temperatura di servizio

18ùC

www.terredisanginesio.it