



CARPENTANO

San Ginesio Rosso
Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione

Le uve provengono dalle nostre vigne site in comune di San Ginesio. I vigneti si trovano ad un'altezza tra i 300 ed i 400 metri slm con esposizione sui versanti SUD/EST delle colline della vallata del Fiastrella, il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso, profondo e fertile.

Uvaggio

Sangiovese, Vernaccia Nera e Cabernet Sauvignon.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono raccolte a mano secondo l'ordine della loro maturazione, prima il Sangiovese, poi ed il Cabernet Sauvignon ed infine, nella seconda – terza decade del mese di ottobre, la Vernaccia Nera. La vinificazione delle diverse uve avviene separatamente, la durata della fermentazione sulle vinacce è compresa tra i 7 ed i 10 giorni.

Terminata la fermentazione i tre vini vengono assemblati in botti di acciaio. Dopo qualche mese viene effettuato l'imbottigliamento al quale segue un periodo di affinamento relativamente breve al termine del quale, il vino viene messo in vendita.

Caratteristiche organolettiche

Vino di fresca beva, rosso rubino con sfumature violacee, profumi floreali, fruttati e speziati di pepe nero, al gusto è fresco, equilibrato, persistente, armonico e dal tannino piacevole.

Abbinamenti

È un vino da tutto pasto che si abbina in modo eccellente con le specialità del nostro territorio: i salumi come il ciauscolo ed il salame lardellato, il formaggio pecorino fresco e semistagionato, la porchetta, le frittiture di agnello, il bollito, i vincisgrassi ed il polentone di San Ginesio.

Temperatura di servizio

16 - 18°C

www.terredisanginesio.it