Vocabolo Rosso

Marche IGT Rosso

Prodotto da una selezione delle migliori uve di Sangiovese unitamente a Merlot e Petit Verdot nostrani, la resa in vigna volutamente tenuta bassa conferiscono a questo vino una grande struttura. Matura un anno in piccoli fusti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere posto al consumo.

Tipo di vino	Rosso maturo.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto.
Uve	Sangiovese 20%, Merlot 40%, Petit Verdot 40%.
Resa per ettaro	90 - 100 q
Lavorazione	Uve raccolte a giusta maturazione, polifenolica ed aromatica, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione con macerazione per 7 - 10 giorni sulle bucce con periodici rimontaggi, svinatura e fermentazione malolattica con l'uso di batteri lattici selezionati.
Affinamento	Il Merlot e il Petit Verdot maturano per 8 - 12 mesi in barrique di rovere francese (tostatura media) di 1 - 2 - 3 anni. Il Sangiovese è affinato in serbatoi di acciaio inox. Almeno 6 mesi in bottiglia.
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo	Intenso, con evidenti sentori di frutti rossi (lampone, mora, amarena) e note speziate di caffè, tabacco e pepe nero derivanti dal legno.
Sapore	Persistente ed armonico, con equilibrio di grande morbidezza e tannini che donano una piacevole corposità.
Consumo	Può invecchiare dai 3 ai 6 anni.
Abbinamento	Primi piatti dai sapori decisi e con le carni, sia bianche che rosse, alla brace e grigliate, selvaggina.
Temperatura di servizio	15 - 16°C

0.75 l

Cantine PRO. VI. MA s.a.c.
Produttori Vitivinicoli Matelica

Via Raffaello
62024 Matelica (MC)
Tel e Fax +39 0737 84013

Iscr. Albo Coop. n. A115385
C.C.I.A.A. MC n. 83618
P.IVA/C. FISC. 00332810431

www.cantineprovima.it
cantineprovima@interfreepec.it
info@cantineprovima.it