

Davore

Rosso Piceno DOC Superiore

COMPOSIZIONE UVE: Montepulciano 80%, Sangiovese 20%

TERRENO: Medio impasto tendenzialmente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot con 3500 ceppi/ha

METODO DI DIFESA: protocollo biologico

EPOCA DI VENDEMMIA: Sangiovese seconda settimana di Settembre. Montepulciano terza settimana di Ottobre. Il 15-20% delle uve Montepulciano viene lasciato in pianta per avere una leggera surmaturazione

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura soffice, segue la fermentazione macerazione a una temperatura di 24°-26°C. Il tempo di contatto con le bucce è differente tra le due varietà al fine di permettere la migliore estrazione del patrimonio polifenolico. Terminata la fermentazione alcolica, il vino ottenuto viene messo in barriques dove viene innescata la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in barriques per 13 mesi 80% legno di rovere francese, 20% legno di rovere americano.

NOTE SENSORIALI

COLORE: rubino impenetrabile

OLFATTO: naso ampio, spiccano sentori di mora, visciola, amarena e ribes nero. Sullo sfondo tabacco dolce, caffè e cacao.

PALATO: generoso e raffinato al sorso, si avverte subito una grande struttura, i tannini sono abbondanti ma non aggressivi grazie ad una perfetta maturazione delle uve. La struttura è esaltata dal leggero residuo zuccherino dato dalla surmaturazione di una parte delle uve.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne, ottimo vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18°C



LE CANÀ
Terra vino vita