

Infernaccio

Rosso Piceno DOC

COMPOSIZIONE UVE: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

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.

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, viene subito innescata la fermentazione malolattica al fine di ottenere il massimo risultato in termini di serbevolezza del vino ottenuto.

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi dopo la fine della fermentazione con annessa fermentazione malolattica

NOTE SENSORIALI

COLORE: rosso rubino brillante

OLFATTO: fresco, floreale, con sentore di frutti rossi, fragola, amarena e prugna.

PALATO: in ingresso il vino rivela la sua struttura, i tannini sono morbidi e poco aggressivi, complessità in retrogusto

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18°C



LE CANÀ
Terra vino vita