

# ROSSO PICENO SUPERIORE



VITIGNO: Montepulciano 70% - Sangiovese 30%  
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Rosso Piceno Superiore

PRIMA ANNATA IMBOTTIGLIAMENTO: 2019

ETA VIGNETI: dai 16 a 10 anni a seconda degli  
appezzamenti

TERRENO: caratteristiche morfologiche varie, elevata  
presenza di sassi, parzialmente argillosi, esposizione  
sud-est, altitudine 160 metri s.l.m.

RESA PER ETTERO: 70/80 q.li

ALLEVAMENTO: doppio Guyot su una media di  
3800 ceppi/ha

VENDEMMIA: raccolta manuale iniziata durante la  
seconda decade di settembre per le uve di  
Sangiovese, terminata intorno alla metà di ottobre  
con la raccolta delle uve di Montepulciano

VINIFICAZIONE: le uve selezionate vengono  
collocate separatamente in serbatoio di acciaio dove  
effettuano la fermentazione e la macerazione per  
9-10 giorni

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese,  
dove ha trascorso un periodo di affinamento di 24  
mesi, effettuando la fermentazione malolattica,  
sempre mantenendo separate le masse per  
provenienza di vigneto. Assemblaggio delle masse  
poco prima di essere destinato alle fasi preparatorie  
dell'imbottigliamento. Segue un affinamento di 5  
mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vista: Rosso granato luminoso, quasi brillante

Naso: Esprime frutto rosso e mineralità, con alcune  
note erbacee

Bocca: Palato elegante, tannini vellutati, acidità e  
sapidità in evidenza, con una componente fruttata  
molto presente



di Liberi Pier Francesco

Via Fonte Abeceto 1, 63065 Ripatransone (AP)

P. IVA: 02268290448

☎ 334.7751831

✉ info@cantinanuma.it



cantinanuma.it