

La nuance
 biologica
 vegana
 giallo paglierino luminoso
 (per gli occhi), con accenti bianchi
 di
 e di
 fumo e di
 al naso si
 propongono mandorle e noc-
 ciole che si
 prolungano in un finale morbido
 e delicato.



TENUTA MANNOCCHI

ROSSO PICENO DOP AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Montepulciano (65%), Sangiovese (35%)
Zona di produzione	Montalto Marche - P. S. Elpidio
Altitudine	349 - 50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3200 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica in ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica
Affinamento	Affinamento in bottiglia per tre mesi
Grado alcolico	14,00% vol
Temperatura di servizio	16° - 18°C
Bottiglie per cartone	6

La storia del Rosso Piceno risale a millenni fa e conduce attraverso i misteri dell'antichissima civiltà dei Piceni: genti italiche coeve agli Etruschi che hanno popolato questo territorio prima dell'arrivo dei Romani. La DOC Rosso Piceno è il risultato di una consolidata formula della tradizione che armonizza il carattere del Sangiovese all'eleganza delle uve Montepulciano. Le morbide colline e valli picene, che digradano verso il Mare Adriatico, danno così vita a un vino unico e immediatamente riconoscibile.

Rosso rubino limpido con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente di frutta rossa fresca, amarene, fragole, prugne e lampone con un accenno di viole. Secco e gradevolmente tannico, dalla buona persistenza gustativa, di giusta struttura.

Da presentare con primi piatti conditi, zuppe, secondi piatti di carni alla griglia o al forno, formaggi semistagionati e salumi.