



T E R R E
MONTE SCHIAVO

RUVIANO

Rosso Piceno

Denominazione di Origine Controllata



Zona geografica di produzione:

Vigna "Colle del Sole" nel comune di Maiolati Spontini

Terreno:

Tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro

Altitudine:

120 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Cordone speronato

Vitigni:

Montepulciano 70%

Sangiovese 30%

Vendemmia:

Manuale primi di Ottobre

Resa:

110 quintali per ettaro

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con svinatura a caldo

Affinamento:

In vasche d'acciaio

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Limpido

Colore:

Rosso rubino

Profumo:

Intenso, fruttato, leggermente vinoso

Sapore:

Sapido, armonico, morbido, gradevolmente asciutto

Temperatura di servizio:

18°C

Geographic area:

"Colle del Sole" vineyard in the commune of Maiolati Spontini (AN)

Soil:

Mainly clay loam and rock fragments

Altitude:

120 mt. a.s.l.

Cultivation System:

Cordon trained and spur pruned

Vines:

Montepulciano 70%

Sangiovese 30%

Harvest:

Manual, early October.

Yield:

11.000 kg per hectare

Winemaking process:

Traditional red, first drawing off

Ageing:

In stainless steel tanks

Characteristics

Appearance:

Clear

Colour:

Ruby red

Bouquet:

Intense, fruity, slightly winery.

Taste:

Hearty, smooth, even, pleasantly dry

Serving temperature:

18°C