



T E R R E  
MONTE SCHIAVO

## SASSAIOLO

Rosso Piceno  
D.O.C.



**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 60%,  
Sangiovese 40%

**Vendemmia:**  
Manuale, nella seconda decade di Ottobre

**Resa:**  
90 quintali per ettaro

**Vinificazione:**  
In rosso con macerazione delle bucce e svinatura a freddo

**Affinamento:**  
In grandi botti di rovere

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:**  
Limpido

**Colore:**  
Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

**Profumo:**  
Gradevole, vinoso, con sentori di frutta rossa matura

**Sapore:**  
Persistente, equilibrato con tannini dolci

**Geographic area:**  
"Colle del Sole" vineyard in the comune of Maiolati Spontini

**Soil:**  
Mainly clay loam and rock fragments

**Altitude:**  
120 m. a.s.l.

**Cultivation System:**  
Cordon trained and spur pruned

**Vines:**  
Montepulciano 60%,  
Sangiovese 40%

**Harvest:**  
Manually, from October 10th to October 20th (approximately)

**Yield:**  
9.000 kg per hectare

**Winemaking process:**  
Traditional red wine vinification

**Ageing:**  
In large oak casks

### Characteristics

**Appearance:**  
Clear

**Colour:**  
Ruby red, tending to garnet with ageing

**Bouquet:**  
Pleasant, vinous, with hints of ripe red fruit

**Taste:**  
Long-lasting, balanced with sweet tannins

