



LE CANÀ

ROSSO PICENO DOC SUPERIORE "DAVORE"

COMPOSIZIONE UVE:

Montepulciano 80%
Sangiovese 20%

DENOMINAZIONE:

Rosso Piceno Superiore DOC

TERRENO:

Medio impasto tendenzialmente Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot con 3500 ceppi/ha

METODI DI DIFESA:

Protocollo Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA:

Sangiovese 3° settimana di Settembre
Montepulciano 2° settimana di Ottobre
Il 15-20 % delle uve Montepulciano viene lasciato in pianta per avere una leggera sur-maturazione

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Diraspa pigiatura soffice, segue la fermentazione macerazione a una temperatura di 24 -26 gradi centigradi. 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, il vino ottenuto viene messo in Barriques dove viene innescata la Fermentazione Malolattica.

AFFINAMENTO:

In barriques per 13 mesi 80% Legno di Rovere Francese, 20% Legno di rovere Americano.

NOTE SENSORIALI:

Colore: Rosso intenso quasi impenetrabile

Olfatto: Al naso frutta a polpa Rossa che viene esaltata da note speziate e vanigliate che denotano la bontà del Legno di Affinamento utilizzato

Palato: All'inizio si avverte una grande struttura, i Tannini abbondanti ma non aggressivi dati da una perfetta maturazione delle uve; La struttura è esaltata dal leggero residuo zuccherino dato dalla Surmaturazione di una parte delle uve.

ABBINAMENTI:

Piatti a base di Carne, Ottimo vino da Meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 -18 gradi centigradi



LE CANÀ