



SANGIOVANNI

d i S O L E d i T E R R A

LEO GUELFUS

PICENO D.O.C. SUPERIORE



Denominazione: Rosso Piceno D.O.C. Superiore

Zona geografica di produzione: campagna di Offida, della provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Annata: 2011

Vitigni: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Terreno: medio - argilloso

Altezza: 320 m.s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: metà ottobre

Densità: 3000/4000 viti per ettaro

Resa media per vitigno: Kg. 2,5

Tecnica di vinificazione: miscela di uve mature selezionate, macerazione e fermentazione a temperatura di 23-25°C per 10 giorni

Invecchiamento e affinamento: 18 mesi in rovere (botti e barriques)

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Produzione: 13.000 bottiglie

Alcohol: 14% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Zuccheri residui: 5 g/L

Dimensioni bottiglia: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: profumo intenso e caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa

Sapore: corposo, armonico e abbastanza tannico

Azienda Agrobiologica San Giovanni

Contrada Ciafone, 41 - 63073 Offida (AP)

Tel. e Fax +39 0736 889032 - Tel +39 0735 488010

www.vinisangioanni.it - info@vinisangioanni.it