



ROVO NERO ROSSO PICENO SUPERIORE

denominazione di origine protetta

- IT** *Zona di produzione* territorio di eccellenza nelle zone del Rosso Piceno Superiore
Vitigno sangiovese e montepulciano
Produzione media ettaro 70/90 q/l
Vinificazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce in botti di acciaio. Un anno di affinamento in botti di rovere
Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino intenso con leggere note violacee
Profumo: ampio ed elegante, ricco e speziato in profumi di frutti rossi
Gusto: persistente, caldo, corposo ed equilibrato
Abbinamenti ottimo per arrosti misti, piatti piccanti senza dimenticare i formaggi
Grado alcolico 14,00 % vol
- EN** *Zone of production* territory of excellence in the zone of Rosso Piceno Superiore
Grape varieties montepulciano and sangiovese
Middle production 70/90 q/l
Vinification traditional, with long maceration of the skins in steel strokes. One year of refinement in oak strokes
Characteristics
Colour: deep ruby red with light violet tones
Bouquet: full and elegant, with delicate notes of red fruits
Taste: persistent heat and full-bodied.
Serving suggestions this wine is excellent for roast, spicy food without forgetting the cheeses
Alcohol content 14,00 % vol
- D** *Herkunft* beste Anbaugebiete um Monsampolo del Tronto und Ripatransone
Rebsorte Sangiovese und Montepulciano
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 70/90 dz/q
Vinifizierung Traditionelle mit langer Mazeration auf Schalen in Edelstahltank. Ein Jahr in Eichenholzfässern ausgebaut
Sortenmerkmale
Age: Intensives Rubinrot mit zarten violetten Reflexen
Nase: vielschichtig, reich und würziges Aroma nach roten Früchten
Gaumen: Gute lange, warm, kraftvoller Körper ausgewogen
Speisezuordnung Optimal zu gebratenem, würzige Speisen und Käse
Alkohol 14,00% vol

