

## Scheda tecnica Marche Rosso IGT



**Nome:** Brutale

**Annata:** 2015

**Vitigno:** Montepulciano 90%, Cabernet Sauvignon 10%

**Zona di produzione:** Contrada Spiagge di Monteprandone.

**Superficie del vigneto:** Ha 3,3 allevato a Guyot semplice

**Resa in uva:** 10T/Ha

**Epoca di vendemmia:** 2° settimana di Ottobre

**Vinificazione:** selezione e raccolta manuale delle uve in avanzato stato di maturazione, trasportata in piccoli contenitori per preservarne l'integrità, pigiatura soffice e lunga permanenza sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, uso prevalente di lieviti indigeni. Invecchiamento per almeno 12 mesi in barriques usate, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Predominano i profumi floreali e fruttati di frutta fresca e matura equilibrati e persistenti. Al palato si presenta gradevolmente equilibrato, dotato di buona struttura, armonico con gusto finale piacevolmente sottile ed elegante.

**Produzione Biologica:** sottoposto ad organismo di controllo CCPB

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti gastronomici:** primi e secondi piatti robusti, carni rosse grigliate o in umido, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

**Confezione:** bottiglia bordeaux ml 750.

**Imballo:** cartoni da 6 bottiglie.