

Scheda tecnica Marche Rosso IGT



Nome: Brutale

Annata: 2013

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: 13,5%

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.