

**Scheda tecnica
Offida Rosso DOCG**



Nome: Gaglioffo

Annata: 2013

Vitigno: Montepulciano 75%, Cabernet Sauvignon 25%

Zona di produzione: Contrada Spiagge di Monteprandone.

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

Resa in uva: 6T/Ha

Epoca di vendemmia: 2° decade 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 18 mesi in botti di rovere da 15 hl e barriques, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, all'olfatto emergono sentori di frutta matura: susine, amarene, more e confettura di frutta note di liquirizia e mandorle amare, che si completano con profumi speziati ed eterei ben equilibrati e molto persistenti. Il gusto si manifesta con struttura possente, morbido, caldo, sapido, intenso, sontuoso, armonico e di grande personalità.

Produzione Biologica: sottoposto ad organismo di controllo CCPB

Grado Alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti, piatti complessi e strutturati, carni rosse grigliate o in umido, selvaggina, formaggi stagionati.

Confezione: bottiglia bordolese ml 750.

Imballo: cartoni da 6 bottiglie.