



PICENO

Rosso Piceno DOC

LE RENE



VITIGNI

80% Montepulciano – 20% Sangiovese

VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta le Rene nel borgo di Sant'Elpidio a Mare. Questo vigneto impiantato su un terreno di tipo calcareo, con buona presenza di scheletro, ha un'esposizione a sud e si trova a circa 150 metri sul livello del mare. La densità di impianto è di 3300 ceppi per ettaro. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è eseguita nel periodo che, normalmente, va dalla seconda all'ultima decade di Ottobre, quando il Montepulciano e il Sangiovese esprimono tutta la loro importanza. Le uve sono raccolte a piena maturazione; segue una macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata in tini di acciaio con costante utilizzo di rimontaggi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il tipo di terreno e l'esposizione a sud determinano il carattere di questo vino, che si esprime soprattutto in eleganza e in delicate note fruttate, di confettura. Un vino giovane di buon corpo, fresco e di forte personalità.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia l'utilizzo di un calice ampio in modo da consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi. La temperatura di servizio consigliata è di 18°C.

ABBINAMENTI

Ottimo con paste ripiene, carni rosse e formaggi stagionati.

CURIOSITÀ

Le Rene è il nome della contrada dove sorge la tenuta di Sant'Elpidio a Mare; la zona prende il nome dalla presenza nel terreno di scheletro, risultante dall'esistenza in passato di una cava di pietrisco e sabbia.



VIGNETI
SANTA LIBERATA®

