

ROSSO PICENO DOC



ZACCAGNINI

Linea di un nuovo pensiero

*Esperienza e futuro
corrono dentro una linea.
È un segno in divenire
che attraversa la storia.*

ROSSO PICENO DOC

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: provincia di Ascoli Piceno

Terreno: creste argillose

con frazioni limose

Esposizione: sud/sud-est

Altitudine: 200/300 m. s.l.m.

Sistema di allevamento:

cordone speronato

Età delle viti: 20/25 anni

Resa per ettaro: 90 ql/ha.

Densità d'impianto: 2.500 piante/ha

Vitigni: 60% Sangiovese

40% Montepulciano.

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette,

a fine settembre

Pigia-diraspatura

Tradizionale macerazione 7/9

giorni in grandi botti affinamento in acciai

e in bottiglia per 2/3 mesi

Colore: Rosso ciliegia con sfumature

rubino brillante

Bouquet: Note di frutti di bosco

e accenni floreali di violetta

Gusto: Rotondo, fine ed equilibrato

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

17°/18° C

/ ABBINAMENTI /

È un compagno ideale per formaggi di pasta molle e carni con salse dai condimenti delicati.

/ CONSUMO /

Da 2 a 4 anni.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: province of Ascoli Piceno,

Marches

Soil: clayey crests with muddy portion

Exposure: south/south-east

Altitude: 200/300 m. a.s.l.

Training system: cordon spur

Age of vines: 20/25 years

Yield per hectare: 90 ql/ha.

Planting density: 2.500 vines/ha

Grape Variety: 60% Sangiovese

40% Montepulciano

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in boxes,

end of September

Pressing and destalking

Traditional maceration for 7/9 days

in big oak casks

Refinement in stainless steel vats and

in the bottle for 2/3 months.

Colour: Intense cherry red with

bright ruby hues

Bouquet: Notes of blackberries

and violets

Taste: Round, fine, balanced taste

/ SERVING TEMPERATURE /

17°/18° C

/ FOOD MATCHES /

An ideal companion to soft cheese and meats with delicate sauces.

/ CONSUME /

2-4 years.

Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

