



## Casal del Piano



### Rosso Piceno 2024

Uvaggio: 75% Montepulciano, 15% Sangiovese, 10% Merlot

Prima annata di produzione: 2009

Zona di produzione: Fermo

Superficie Vigneto: ha 1,3

Esposizione: Nord

Resa in uva per ettaro: 100-110 q.li/ettaro

Terreno: Calcareo, argilloso

Concimazione: Letame pellettato biologico

Età media del vigneto: 30 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Andamento stagionale: Inverno mite e mediamente piovoso. Primavera con piogge consistenti a cadenza regolare tra aprile e giugno. Estate calda e seccata, con piogge settembrine pre e durante la vendemmia

Vendemmia: Ultima decade di settembre fino alla prima decade di ottobre

Metodo di vendemmia: Manuale

Vinificazione e invecchiamento: Fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10 giorni, separazione delle fecce, fermentazione malolattica, maturazione in vasche di acciaio inox per almeno 6 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18°C

Colore: Rubino vivace con riflessi violacei

Profumo: Inebriante, frutti rossi, prugna, ciliegia, note speziate

Sapore: Vivace, rotondo, avvolgente

Abbinamenti: Carni rosse e caccagione, baccalà e brodetti di pesce, formaggi stagionati

Punti di forza del vino: Bevibilità, freschezza, piacevolezza, leggermente tannico

Numero medio di bottiglie prodotte: 10.000