



Rosso D.O.C. Piceno Biologico
Rinomata Cantina Tombacco



Armonie complesse e originali di profumi, con note floreali ricche ma evanescenti, presenta un gusto tannico, sapido e sempre equilibrato. Con la sua gradazione alcolica di 14° è il compagno ideale di selvaggina e carni rosse in umido.

Tasting notes

Un originale incontro di uve crea armonie complesse, figlie di una vinificazione lenta. Dal cuore delle Marche nasce un vino biologico ricco di sfumature, che muta nel tempo e assume ogni giorno nuove sfaccettature. Matura e sorprende con i suoi profumi e il suo sapore.

Vitigno

Montepulciano, Sangiovese

Provenienza

Comune di Aquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

Vinificazione

Colore

rosso rubino, intenso e concentrato, con riflessi violacei.

Profumo

intenso e complesso, spazia dalla frutta rossa in confettura ai fiori appassiti. Profumi eleganti che esprimono contemporaneamente sentori di ciliegie mature, ribes nero e more, assieme a note di violetta che si fondono con una lieve speziatura di vaniglia e pepe nero.

Sapore

ingresso morbido e caldo, poi si esprime con una buona freschezza e un insieme coinvolgente di sensazioni gustative. Tannini molto fini ma ben presenti. Finale lungo e ampio con ritorno di sensazioni fruttate.

Gradazione alcolica

14% vol.

Temperatura di servizio ottimale

16-18°C

Conservazione e invecchiamento

Affinità gastronomiche

accompagna ottimamente carni rosse in umido e piatti a base di selvaggina.

Confezione

bottiglie bordolese baros da 75 cl. scatole da 6.