




Di Ruscio
la Cantina dei Poeti

ROSSO DEL POETA

ROSSO PICENO
Denominazione di Origine Controllata

Proprietà organolettiche: dal colore rosso intenso con bordo leggermente granato, al naso si avvertono inizialmente note di frutta rossa matura, sovrastate poi da vaniglia e spezie lignee. Il gusto è caldo, rotondo ed armonico, di notevole corpo e morbida persistenza gustativa.

Uve impiegate: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

Terreni di produzione: di medio impasto tendenzialmente argilloso.

Lavorazione: le uve vengono raccolte manualmente, diraspate e convogliate nei fermentini. La fermentazione con le bucce dura 20 giorni a temperatura controllata, durante i quali si ripetono rimontaggi ad intervalli regolari. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino viene messo nelle botti di rovere al fine di riposare, maturare ed evolvere.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Cantina di Ruscio srl
via Val D'Aso, 49 Campofilone (FM)
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it
www.cantinadiruscio.it