



Di Ruscio
la Cantina dei Poeti

Fontana Fullon

ROSSO PICENO
Denominazione di Origine Controllata

Proprietà organolettiche: al colore si presenta rosso rubino intenso, all'olfatto prevalgono frutti rossi come fragola e prugna. Al gusto risulta asciutto, vellutato morbido e di buon corpo.

Uve impiegate: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%.

Terreni di produzione: di medio impasto e tendenzialmente calcarei.

Lavorazione: alla giusta epoca di maturazione le uve vengono raccolte a mano, diraspate e convogliate all'interno dei fermentini. La fermentazione con le bucce dura mediamente 15/20 giorni con rimontaggi ad intervalli regolari e temperatura controllata. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica.

Affinamento: un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Cantina Di Ruscio srl
via Valdaso, 49 Campofilone (FM)
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it
www.cantinadiruscio.it