



FAGETO



TERRA FAGETO

ROSSO PICENO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO

colle del buffo



## Colle del buffo - Rosso Piceno DOC

Biologico

*Nato per l'idea di un Piceno Rosso fresco, elegante e non austero. Il Piceno Rosso viene ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti giovani (età media 15-20 anni), con una resa media di 90/100 quintali per ettaro. La prima etichetta è del 2009.*

### Caratteristiche

**Classificazione:** Rosso Piceno Doc "colle del buffo"

**Annata:** 2017

**Vitigni:** 50% Montepulciano 50% Sangiovese

**Zona di produzione:** Campofilone, via val d'Aso. Siamo a circa 4 Km dal mare Adriatico con lo sfondo i Monti Sibillini che completano lo scenario. Esposta a Nord-Nord ovest lungo l'asse della valle, è una zona molto ventilata con forti escursioni termiche. I vigneti sono situati ad un altitudine di 240 metri sul livello del mare costituiti da un terreno prevalentemente argilloso, a tratti calcareo.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato per il Sangiovese, Guyot semplice per il Montepulciano

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 1,2-1,5kg per ceppo

**Epoca di raccolta:** Nella vendemmia 2019 le uve sono state raccolte tra la prima decade di settembre e la seconda decade.

**Raccolta:** a mano, in cassette, la mattina presto.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 12-15 giorni. Poi successiva fermentazione malo-lattica spontanea su serbatoi di acciaio che finisce a metà Novembre.

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 18°C

### Dati analitici

Contenuto in alcool: 13.10% vol

Contenuto in zuccheri: 2.8 g/L

Contenuto in acido: 5.6 g/L

Estratto: 31.30 g/L



### Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Apertura della bottiglia un'ora prima del servizio.

### Caratteri organolettici

Colore intenso di un bel rosso rubino con sentori di amarena, ribes e mora, accompagnati da sfumature di ciliegia. Al palato è caldo, con tannini morbidi, di giusto equilibrio con una buona struttura e persistenza.

### Abbinamenti gastronomici

Primi piatti elaborati al sugo rosso, timballo, carni rosse e bianche, formaggi stagionati.

### Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 3-5 anni dalla sua immissione al consumo.