



TERRA FAGETO



DI RUSCIO VITICOLTORE
TERRA FAGETO

RUSUS
ROSSO PICENO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PRODOTTO IN ITALIA



Rusus - Rosso Piceno Doc "selezione"

Riserva

Nato da un progetto voluto fortemente da Claudio Di Ruscio che vede nell'affinamento del Piceno rosso una grande potenziale. Il Piceno Rosso Rusus viene ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti più vecchi (età media 45 anni), con una resa media di 60/70 quintali per ettaro. La prima etichetta è del 1997.

Caratteristiche

Classificazione: Rosso Piceno Doc "selezione" Rusus

Annata: 2016

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 lungo l'asse della valle, è una zona molto ventilata con forti escursioni termiche. I vigneti sono situati ad un'altitudine di 250 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: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1-1,1kg per ceppo

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2016 le uve per il Rusus sono state raccolte i giorni tra 10 Ottobre e il 15 di Ottobre.

Raccolta: a mano, in cassette.

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini troncoconici 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 su serbatoi di acciaio che finisce poco prima dell'inverno.

Affinamento: 12/18 mesi in botti grandi di rovere (25hl) ed ulteriori 12 mesi in vetro.

Temperatura di servizio: 19°c /20°c



Dati analitici

Contenuto in alcool: 14.10% vol

Contenuto in zuccheri: 1.7 g/L

Contenuto in acido: 5.4 g/L

Estratto: 36.45 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, si consiglia di stappare la bottiglia 3 - 4 ore prima di servirlo in bicchiere ampio.

Caratteri organolettici

Rosso rubino profondo, regala al naso e alla bocca aromi di frutta rossa matura e di sottobosco come more, mirtilli, prugne, amarene e una note evidente di violetta. Il suo corredo aromatico si veste anche di sentori terziari di cacao, liquirizia tabacco, chiodi di garofano, pepe nero e cuoio. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza. Da apprezzare dopo diversi anni dalla vendemmia e che si presta ad un lungo invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici

Lasagne, primi piatti strutturati al sugo di pomodoro, arrostiti, brasati, cacciagione e formaggi stagionati e erborinati.

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 8-10 anni dalla sua immissione al consumo.