

RUSUS

Rosso Piceno DOC Selezione

Uvaggio / Grape

50% Sangiovese

50% Montepulciano

Affinamento / Refinement

1 anno in botti di rovere da 25 hl

1 year in 25 hl oak barrels

Grado alcolico / Alcohol content

13,5% vol



Vinificazione: la vendemmia inizia nella seconda metà di ottobre. Dopo il diradamento, l'uva viene selezionata e raccolta con cura, diraspata e pigiata in modo soffice. Viene fatta macerare in vinificatori e sottoposta a follature. Poi viene fatta fermentare ad una temperatura massima di 25°C. Il vino viene affinato per 6 mesi in botti di acciaio dove avviene la chiarifica e travasato in botti di rovere francese, dove riposa per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso, aroma pronunciato di frutti neri con ricordi balsamici, corpo rotondo. Per un vino piacevole in ogni sua sfumatura.

Winemaking: harvesting begins in the second half of October. After thinning out, the grapes are selected and harvested with care, destemmed and soft pressed. They are macerated in wine makers and subjected to punching down. Afterwards they are left to ferment at a maximum temperature of 25° C. The wine is aged for 6 months in steel barrels where clarification occurs and then racked into French oak barrels, where it rests for 12 months.

Tasting notes: intense ruby colour, pronounced aroma of black fruits with slight balsamic hints, round body. A pleasant wine in all its nuances.