



## Il Cortese



**Denominazione**  
Rosso Piceno DOC



**Vitigno**  
40% Montepulciano  
40% Sangiovese  
10% Lacrima  
10% Merlot

**Zona di Produzione**  
Sant'Urbano ad Airo

**Vigneti**  
Età media 15 anni



**Vinificazione**  
Macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione è svolta a cappello sommerso con follatura manuale 3 volte al giorno



**Invecchiamento**  
22 mesi in vasche di acciaio ed ogni 30 giorni viene effettuato il bâtonnage, oltre 4 mesi in bottiglia



**Abbinamenti**  
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



### Note sensoriali



Rosso rubino con riflessi color porpora



Ampio e di buona intensità, si esprime con sentori di ciliegia, marasca e note speziate



Corpo pieno, tannini vellutati e di lunga persistenza