



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