



Il Cortese



Denominazione
Rosso Piceno DOC



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

Zona di Produzione
Verdicchio dei Castelli di Jesi

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 d'acciaio e 10 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



Il corpo è pieno, tannini
vellutati e di lunga persistenza