



Vini&Cantine

Osterosso

scheda tecnica



<i>nome</i>	Osterosso
<i>classificazione</i>	Marche Rosso I.G.T.
<i>uve</i>	Blend di uve provenienti da vitigno autoctono e Sangiovese

Note di degustazione

<i>colore</i>	rosso rubino con qualche nota violacea
<i>profumi</i>	fruttato, delicato, leggermente aromatico
<i>gusto</i>	elegante, discretamente morbido
<i>abbinamenti</i>	affettati, carni rosse, formaggi
<i>gradazione</i>	da 13% vol.
<i>acidità</i>	5,5 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	150m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	110 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, selezione in cassette
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, assemblaggio delle uve in fermentazione termocontrollata a 25°C per 7 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione a 20-22°C.
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox per 4/5 mesi e parte in rovere per 1/3 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da aprile in poi
<i>vendita</i>	dopo un mese di affinamento in bottiglia