



VICARI  
*Tradizione di Famiglia*



# Rosso Piceno Del Pozzo Buono

Rosso Piceno Vino D.O.C. rosso Rosso Piceno Red DOC wine

# ROSSO PICENO DEL POZZO BUONO

Rosso Piceno Vino D.O.C. rosso *Rosso Piceno Red DOC wine*

Dalla associazione di due nobili vitigni, il Sangiovese ed il Montepulciano, otteniamo un vino dal colore rubino con riflessi violacei.

Al palato l'impatto è molto deciso; giustamente tannico, ha corpo e consistente alcolicità.

Di persistenza gustativa molto lunga, con retrogusto amarognolo. Indicato con ogni tipo di carne, dalle bianche delicate, alle rosse alla brace, dai formaggi ai dolci, si può definire, così, un vino "a tutto pasto".

Servito ad una temperatura di 18°-20° C.

*Wine made from blending the grapes of two noble vines, San Giovese and Montepulciano: the result is a ruby red wine with purple highlights.*

*It has a decisive flavour with the right touch of tannic; it is a full bodied wine with a consistent alcohol content and a persistent, long taste; it has a bitterish aftertaste.*

*Indicated for all types of meat, from the delicate white meats to grilled red meats, as well as with all types of cheese and sweets. It can be defined as a true "dinner wine".*

*Serve at a temperature of 18° - 20°C.*

## SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

*Caratteristiche di Produzione. Production Specifications.*

VITIGNO DI ORIGINE *VARIETIES*: Sangiovese 30%, Montepulciano 55%, Lacrima di Morro d'Alba 15%.

ZONA DI PRODUZIONE *PRODUCTION AREA*: Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

TERRENO *SOIL*: Misto. *Mixed.*

ALTITUDINE *ALTITUDE*: 180 m. s. l. m.

ESPOSIZIONE *EXPOSURE*: Sud. *South.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO *TRAINING SYSTEM*: Doppio gujo. *Double gujo.*

SESTO DI IMPIANTO *VINE SPACING*: 300x200, 300x100

EPOCA VENDEMMIALE *HARVEST*: Definita da apposite curve di maturazione. *Late September-October.*

SISTEMA DI RACCOLTA: Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

VINIFICAZIONE *VINIFICATION*: Con macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata. *Classic maceration, long contact with the skins, controlled temperature.*

MATURAZIONE *AGEING*: In acciaio. *In steel vats.*

RESA *GRAPE YIELD*: 80-90 Q di uva ad ha.

*Caratteristiche Organolettiche. Organoleptic Characteristics.*

COLORE *COLOUR*: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. *Intense ruby red with purple reflections.*

PROFUMO *BOUQUET*: Caratterizzato da frutti del sottobosco. *Intense, berries highly distinctive.*

SAPORE *TASTE*: Gusto secco, persistenza gustativa molto lunga e giustamente Tannico. *Dry, velvety, persistent and slightly tannic.*

VALORI ENOCHIMICI *TECHNICAL DETAILS*:

Grado alcolico *Alcohol* = 14.5 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 5.5 g/l / Ph = 3.5

TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*: 18° C circa *approx.*

ABBINAMENTI *SERVE WITH*: Arrostiti di carne rossa o carni bianche cotte al forno e primi piatti. *Pasta dishes, roasted red meats, white meats.*



**Azienda Agricola Vicari**

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it