



Rosso Piceno Superiore

Uve Impiegate: Montepulciano, Sangiovese.

Terreni: Argillosi esposti sud-est.

Vinificazione: Pigiatura soffice

Macerazione e fermentazione in vasca termocondizionata

Temperatura di fermentazione < 22° C

Durata della fermentazione gg. 15

Riposo su fecce fini, 6 mesi.

Affinamento: Invecchiamento in botti grandi per 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rubino, profumo ricco di sentori di frutta rossa. Il sapore evidenzia un grande temperamento grazie alla struttura e al corpo che lo caratterizza nel gusto equilibrato e armonico rispecchiando pienamente la tipologia della Doc.

Accostamenti Gastronomici: Si abbina alle carni sia insaccate che alla griglia.



Offida Rosso

Uve Impiegate: Montepulciano, Cabernet Sauvignon.

Terreni: Argillosi esposti sud-est.

Vinificazione: Pigiatura soffice

Macerazione e fermentazione in vasca inox termocondizionata

Temperatura di fermentazione < 22° C

Durata della fermentazione gg. 15

Riposo su fecce fini, 6 mesi,

invecchiamento in legno 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore, rubino fitto.

Profumo, ciliegia sotto spirito con aromi di frutti rossi, con ricordo di peperone.

Gusto caldo, armonico con tannino fitto e vellutato.

Accostamenti Gastronomici: Carni alla griglia, formaggi stagionati.



Rosso Ndi Ndi

Uve Impiegate: Montepulciano.

Terreni: Argillosi esposti sud, sud-est.

Vinificazione: Pigiatura soffice

macerazione e fermentazione in vasca termocondizionata

temperatura di fermentazione < 25° C

durata della fermentazione gg. 10

riposo su fecce fini, 3 mesi.

Affinamento: Invecchiamento in botti grandi per 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso, concentrato, profumo ricco di sentori di frutti rossi e note speziate.

Accostamenti Gastronomici: Si abbina alle carni rosse e selvaggina.



Pecorino

Uve Impiegate: Pecorino

Terreni: Argillosi esposti sud-ovest.

Vinificazione: Pressatura soffice

Fermentazione in vasca inox

termocondizionata

Temperatura di fermentazione < 20° C

Durata della fermentazione gg. 12

Riposo su fecce fini, 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo fresco, con sentori di fiori bianchi e gialli.

Gusto fruttato, gradevole e persistente.

Accostamenti Gastronomici: Con frutti di mare e crostacei, carni bianche e saporite minestre.



Passerina

Uve Impiegate: Passerina

Terreni: Argillosi esposti sud-ovest.

Vinificazione: Pressatura soffice

Fermentazione in vasca inox

termocondizionata

Temperatura di fermentazione < 20° C

Durata della fermentazione gg. 12

Riposo su fecce fini, 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino con riflessi dorati.

Profumo fresco, con sentori di fiori bianchi e gialli.

Gusto fruttato, gradevole e persistente.

Accostamenti Gastronomici: Piatti a base di pesce in genere e primi piatti leggeri.



Azienda Agricola

Damiani Pasqualino

C.da Pianacciole 63030

S. Savino di Ripatransone >

(AP) Italy

Tel. e fax +39.0735.90503

info e ordini:

Pasqualino

mobile +39.333.379.6359

Ernesto

mobile +39.347.2422173

www.damianivini.it