



Rosso Piceno Superiore *Nestore*

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: Carni sia insaccate che alla griglia.

Azienda Agricola Damiani

C.da Pianacciole - S. Savino di Ripatransone (AP) - Tel. +39.333.379.6359 - www.damianivini.it