

# NUMMARIA ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

*Dalle migliori uve selezionate nei nostri vigneti nasce questo blend di Montepulciano in prevalenza e Sangiovese. Vitigni, scrigno della nostra tradizione vinicola, a cui si ispira il nome, dal latino Theca Nummaria, cassaforte dei documenti importanti.*

**VITIGNO:** Montepulciano 70% - Sangiovese 30%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** dai 350 ai 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

**CLIMA:** inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e macerazione tradizionale per 10/14 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

**MATURAZIONE:** i vitigni vengono assemblati dopo un affinamento di 12 mesi del Sangiovese in botti di legno grande (65 hl) e un affinamento di 12 mesi del Montepulciano in tonneau (5 hl).

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** di colore rubino intenso con riflessi porpora, fresco bouquet di frutti di bosco, ciliegia e marasca. Il lungo affinamento in legno grande e tonneau evolve un palato ricco e complesso con trama tannica setosa.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con carni bianche in porchetta, anatra al tartufo nero e cacciagione alle castagne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

**DURATA:** oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.

