

SIGNATOR

ROSSO PICENO DOC



Signator era il notaio, colui che garantiva la legalità delle carte, assicurando che le cose fossero "fatte per bene" durante il passaggio della terra di padre in figlio.

VITIGNO: Montepulciano 50% - Sangiovese 50%

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 8/10 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: i vitigni vengono assemblati dopo un affinamento per la gran parte in acciaio e la rimanenza in botte grande (hl 65) 8/10 mesi circa.

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

NOTE DEGUSTATIVE: dal color rosso rubino con riflessi porpora, profumo fruttato, di ciliegia in evidenza, e piacevolmente speziato. Bocca dinamica, equilibrata, con finale fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con pasta o polenta al ragù di carni rosse e nere, zuppe di legumi, pesce azzurro grigliato, carni bianche in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-18° C.

DURATA: dai quattro/cinque anni se conservato in condizioni idonee.



LACANOSA