



LACANOSA

NUMMARIA

ROSSO PICENO
DOC SUPERIORE

Dalle migliori uve selezionate nei nostri vigneti nasce Theca Nummaria, dal latino "cassaforte dei documenti importanti", un blend composto in prevalenza di Montepulciano e di Sangiovese, vitigni da sempre scrigno della nostra tradizione vinicola.



VITIGNO: Montepulciano 70% - Sangiovese 30%.

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

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) ed un affinamento di 12 mesi del Montepulciano in tonneau di rovere a grana fine (5 hl).

AFFINAMENTO: dopo l'imbottigliamento, 8 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per evolvere il bouquet.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: avvolgente, intenso, con note di frutti di bosco, ciliegia e mora.

Sapore: caldo, vellutato, con buona struttura, tannino evidente ma garbato. Grazie al lungo affinamento in tonneau evolve un palato ricco e complesso.

GRADO ALCOLICO: dai 12,5 ai 13,5% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni bianche in porchetta, piatti tartufati, carne di vitello e di manzo sia arrosto che brasate e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

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