

## DOLCE VITE

*Rosso Piceno Sangiovese*  
**D.O.C.**



**TIPOLOGIE DI UVE:** Sangiovese 100%

### VIGNETO

0,8 ettari di vigneto in collina con esposizione Est-Sud-Est.  
**densità di impianto:** 3,00m x 2,00m  
**tipo di allevamento:** cordone speronato  
**età media delle viti:** 25/35 anni.

### TERROIR

questa è una vasta regione collinare.  
**tipologia di terreno:** sciolto, argilloso, sabbioso  
**altitudine:** 250/300m s.l.m.

### VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Settembre.

### RESA DEL VIGNETO

**uve:** 50 q per ettaro  
**vino:** 40 q per ettaro

### VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

### FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 8-10 giorni a contatto con le bucce a senza controllare le temperature.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

effettuata in barriques.

### INVECCHIAMENTO

effettuato in barriques per circa 12 mesi.

### AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 18 mesi.

### PRODUZIONE

**primo anno:** 2003  
**produzione media annua:** 2000 bottiglie

### QUALITA' ORGANOLETICHE

**colore:** rosso rubino intenso.  
**profumo:** sentori di frutta rossa matura, uniti a cuoio, caffè, pepe nero e tabacco.  
**sapore:** pieno, morbido ed elegante con una buona spina dorsale di tannino.

### SUGGERIMENTI

servire a circa 18-20°C.  
Ideale con carni alla griglia o arrosto, stufati e piatti di selvaggina.