

FARNIO Rosso Piceno Doc

Vino fine, ricco di aromi e piacevole. I vitigni utilizzati sono quelli tradizionali delle Marche, Sangiovese e Montepulciano.

*This is a refined wine with rich aromas. It is extremely drinkable.
The traditional red varieties of the Marches,
Sangiovese and Montepulciano are used for the blend.*

Zona d'origine / Area of origin

colline marchigiane nella zona Doc
the hilly areas of the DOC Rosso Piceno

Terreno / Soil

medio impasto
medium consistency

Uve / Grapes

60% Montepulciano and 40% Sangiovese

Resa per ettaro / Yield x hectare

120 q
12.000 kg

Lavorazione / Winemaking

uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pressatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica
destalking and pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about five days, racking and malolactic fermentation

Affinamento / Ageing

in acciaio a temperatura controllata
in stainless steel tanks at controlled temperature

Colore / Colour

rubino vivace
lively ruby red

Profumo / Bouquet

fruttato di buona intensità
fruity of good intensity

Sapore / Flavour

morbido, fresco, di grande piacevolezza
smooth, fresh and remarkably pleasant to drink

Consumo / Consumption

da bere preferibilmente giovane
preferably young

Abbinamenti / Food pairings

indicato con primi con sughi rossi, grigliate di carne e pizza
it's a perfect accompaniment for first courses with red sauces, grilled meats and pizza

Temperatura di servizio / Serving temperature

16° C - 18° C

