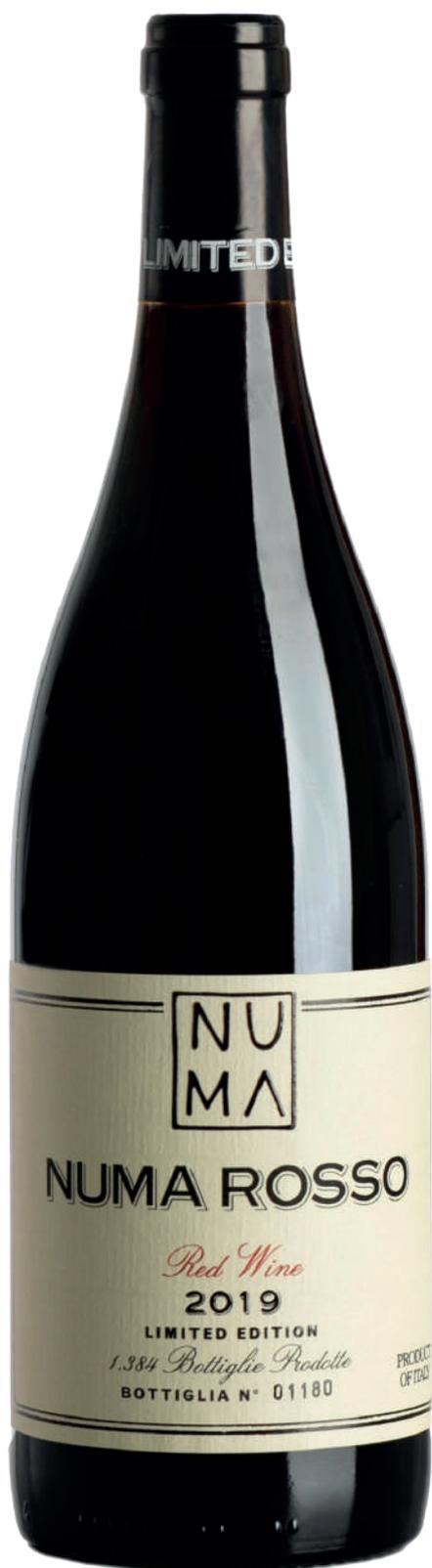


NUMA ROSSO



VITIGNO: 100% Montepulciano dal vigneto storico
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Marche Rosso

PRIMA ANNATA IMBOTTIGLIAMENTO: 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2019 1384...

ETA VIGNETI: intorno al 1997, primi vigneti impiantati in azienda

TERRENO: caratterizzate da forte presenza di zone calcaree, nonché di sassi, pietre e parzialmente argillosi. L'impianto di produzione si trovano ad un'altitudine compresa fra i 110 e i 160 metri s.l.m., con esposizione a Est.

RESA PER ETTARO: 30 q.li

ALLEVAMENTO: 2200 ceppi a doppio Guyot

VENDEMMIA: raccolta rigorosamente manuale con cernita dei grappoli in campo dopo la seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE: diraspatura delle uve soffice e delicata avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Successiva fermentazione in tonneaux a temperatura controllata.

Le macerazioni sono state protratte per circa 13-15 giorni. Frequenti rimontaggi ruotando il tonneaux hanno privilegiato l'estrazione aromatica rispetto a quella tannica.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere francese, esclusivamente nuove, per più di 24 mesi, dove effettua anche la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in bottiglia di 12 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vista: Rosso rubino con riflessi che virano sul porpora.

Naso: Un naso soave di frutti rossi e neri ben maturi e note di spezie dolci, quercia e di terroir

Bocca: Palato elegante, pieno, setoso, espressivo con naso e bocca che si intrecciano piacevolmente e una chiusura leggermente tannica. Personalità unica, tannini di pura seta, su un corpo atletico che lo accompagnano verso uno sviluppo impeccabile. Lunga persistenza.



di Liberi Pier Francesco

Via Fonte Abeceto 1, 63065 Ripatransone (AP)

P. IVA: 02268290448

☎ 334.7751831

✉ info@cantinanuma.it



cantinanuma.it