



SALADINI PILASTRI

ROSSO PICENO

Dal tipico colore rubino e dal caratteristico bouquet intenso e vinoso, ha sapore asciutto e armonico. E' prodotto dai migliori grappoli di uva Sangiovese e Montepulciano, maturando il suo invecchiamento in botti di rovere. Si serve a temperatura ambiente e si accompagna con tutti i tipi di carne, cacciagione e arrosti. E' ottimo con le minestre di legumi.

The characteristics of this wine are its typical deep ruby colour, vinous bouquet and dry harmonic taste. It is produced from only the best Sangiovese and Montepulciano grapes, and mellowed in oak barrels. It is a wine which is at its best served at room temperature to accompany all kinds of roast meat and game.

Tasting Notes:

Very intense ruby colour with slight grainy tones.

Rich and persistent nose with a sophisticated, berry-scented bouquet revealing hints of almond extract, mint, and earth. Fresh and fruity palate that is well-structured with soft tannins, mellowed in French oak.



SALADINI PILASTRI



Denominazione di legge: Rosso Piceno
Zona e comune di produzione: Montepulciano
Uve: Montepulciano 20% e Sangiovese 80 %
Superficie vitata, denominazione vigneto/i:
40 Ha vigneto
Esposizione: Sud
Altimetria: 180 metri s.l.m.
Tipologia di terreno:
Alluvionale, medio impasto-argilloso
Sistema di allevamento:
controspalliera allevata a guyot
Età media delle viti in produzione: 20 anni
Densità dell'impianto: 4600 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia:
prima decade di ottobre
Resa per ettaro al raccolto di uva: 79 q.li circa
Vigneti coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica
Vasi vinari di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione:
28° termoregolata
Durata fermentazione e macerazione:
20 giorni
Interventi enologici atti a promuovere la cessione di sostanze dalle bucce:
3 rimontaggi al giorno e delestage
Tipo di legno per l'invecchiamento: Tonneaux
Durata invecchiamento in legno ed affinamento:
4 mesi
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:
filtrazione leggera finale

Classification: Rosso Piceno D.O.C.
Zone of production:
Spineto and Montepulciano
Type of vines:
Montepulciano 20% and Sangiovese 80%
Period of harvest:
first decade of October
Average altitude: 180 m
Cultivation system:
Vertical shoot-positioned trellis (VSP)
Density of installation: 4600 plants/Ha
Grape yield per hectare: 7.900 kg/Ha
Type of soil: average mixture
Vinification:
maceration with grape-skins
Period of fermentation and maceration:
20 days
Temperature of fermentation: 28° C
Ageing period:
4 months Tonneaux of French oak