



Farnio Rosso Piceno Doc

IL PICENO

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: colline marchigiane nella zona Doc.
AREA OF ORIGIN: the hilly areas of the DOC Rosso Piceno.

TERRENO: di medio impasto.
SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 60% Montepulciano and 40% Sangiovese

RESA PER ETTARO: 120 q
YIELD X HECTARE: 12.000 kg

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

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel tanks at controlled temperature.

COLORE: rosso rubino vivace.
COLOUR: lively ruby red.

PROFUMO: fruttato di buona intensità.
BOUQUET: fruity of good intensity.

SAPORE: morbido, fresco, di grande piacevolezza.
FLAVOUR: smooth, fresh and remarkably pleasant to drink.

CONSUMO: da bere preferibilmente giovane.
CONSUMPTION: preferably young.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 16°C - 18°C



chiusura: tappo
raso o tappo vite
closure: reg. cork
or screw cap

cl.75