

Rubideo

Rosso Piceno
DOC

Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio:

collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 250 m s.l.m.

Esposizione: est, sud-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 80%

- Sangiovese 20%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2001, in parte 2002

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

cordone speronato bilaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,300 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione

con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



Production Area:

Corinaldo - Marche

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 250 m above sea level

Exposure: east, south-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

80% Montepulciano

- 20% Sangiovese

Year of planting: part in 2001 and part in 2002

Vine training system: Espalier

Pruning Type: bilateral spur cordon

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with maceration in stainless steel vats for 10 days at controlled temperature of 25°C

Maturation: in stainless steel vats for 4 months, followed by bottle-ageing.