



SORLIVIO

Marche Rosso IGT BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Sangiovese;

Età dei vigneti: 55;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 m slm;

Esposizione: sud, sud-ovest;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: Controspalliera a cordone speronato;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: media di 60 q.li /ettaro;

Raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg.

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione spontanea a temperatura controllata in tini d'acciaio, lunghe macerazioni post fermentazione;

Affinamento in cantina: 22 mesi sur lies in piccoli fusti di rovere francese;

Affinamento in bottiglia: 24 mesi;

Alcool: 14% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso intenso;

Bouquet: molto complesso, note di frutta a bacca rossa, con nuance speziate e tostate;

Gusto: tannini vellutati ed eleganti. Ottima persistenza, buon nerbo acido e retrogusto di frutti rossi con note speziate, di caffè e liquirizia.

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 18°C .

Abbinamenti consigliati: Carni rosse importanti, cacciagione, formaggi stagionati.

ORIGINE DEL NOME

Questo vino è dedicato a nostro nonno Livio. È grazie a lui ed a sua moglie Filomena se oggi possiamo vantare vigneti tra i più vocati del piceno. Una vita di sacrifici vissuta in simbiosi con la terra per riuscire a riscattare i terreni dalla mezzadria.

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.

Produciamo questo vino solo nelle annate di maggior pregio.