



Vallorani



OCTAVUM

MARCHE ROSATO
VENDEMMIA 2018

Vigneti Vallorani

OCTAVUM

Marche Rosato IGT BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Sangiovese e Montepulciano;
Età dei vigneti: 10 anni;
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 con potatura a guyot bilaterale e cordone speronato;
Terreno: medio impasto tendente all'argilloso;
Tecnica di conduzione: biologica certificata;
In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;
Resa: media di 80 q.li /ettaro;
Raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg. Le due varietà sono raccolte in periodi diversi in funzione della maturazione e vinificate separatamente;
Vinificazione: 24 h, fermentazione spontanea a temperatura controllata in tini d'acciaio;
Affinamento in cantina: 8 mesi sur lies con batonnage;
Affinamento in bottiglia: 1 mese;
Alcool: 13 % vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: buccia di cipolla;
Naso: fine, complesso, note di piccola frutta rossa e floreali bilanciate da note speziate;
Gusto: conferma le note aromatiche, secco e fresco, presenta una decisa spalla acida e finale minerale;

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 13°C .
Abbinamenti consigliati: L'eleganza e la freschezza che lo caratterizzano lo rendono un ottimo compagno per taglieri di affettati e formaggi, piatti a base di verdure e primi piatti anche saporiti.

ORIGINE DEL NOME

Octavum è il nome del vecchio insediamento agricolo medioevale di Colli del Tronto. Il nome deriva dalla distanza con il capoluogo Ascoli Piceno: 8 miglia.

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

Produciamo questo vino solo nelle annate di maggior pregio.