

Cheto

ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata



UVAGGIO

80% Montepulciano - 20% Sangiovese

VIGNETO

Esposizione: sud

Terreno: argilloso - sabbioso

Forma di allevamento: controspalliera

Potatura: cordone speronato

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella seconda metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE

Intenso e persistente con tannino rotondo, deciso e dal colore rubino.

Fruttato con finale balsamico.

ABBINAMENTO

Carni rosse.