

# GHIROLA 2019



## ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C.

Ghirola è il rosso più saggio della nostra produzione, un vino destinato ad un lungo affinamento per esaltare la complessità di odori e sapori che un'accurata selezione delle uve, in un territorio unico, sprigionano in un vino fatto con cura e pazienza. Un rosso atteso ed apprezzato da coloro che amano vini senza tempo.



tipologia  
**ROSSO  
FERMO**



vitigno  
**70% MONTEPULCIANO  
30% SANGIOVESE**



affinamento  
**ACCIAIO -  
CEMENTO**



temp. serv.  
**16°-18°C**

**Vinificazione.** Le uve, dopo essere state diraspate e leggermente pigiate, vengono fatte fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata, appena finita la fermentazione alcolica si effettua la svinatura e ha inizio la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per almeno 12 mesi in botti di cemento vetrificate ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.



Colore: Rosso rubino con riflessi granati.



Profumo: Il vino si apre con profumi di confettura, spezie e frutta matura. Intenso, spicca una persistenza aromatica che ricorda la prugna e la liquirizia.



Sapore: Vino di suadente morbidezza e con un ottimo equilibrio, caldo e gradevolmente tannico. Beva raffinata caratterizzata da un persistente finale speziato.



Abbinamenti: Si abbinano molto bene a tavola con primi piatti al ragù di carne, anatra in porchetta e carni rosse alla griglia.

**Nome.** Ispirato ad un prezioso pettorale piceno per celebrare la nobiltà del Montepulciano noto e coltivato già nel III secolo a.C..

Prima vendemmia: 2006  
Nr. bottiglie: 5.000

Area: Provincia di Ascoli Piceno  
Altitudine: 250/350 m s.l.m.  
Suolo: Argillo - calcareo  
Allevamento: Guyot  
Vendemmia: 3°/4° sett. settembre

PACKAGING  
Bottiglia: Standard  
Tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol  
Acidità totale: 5.10 g/l  
Zuccheri residui: 0.40 g/l

