

ROSSO PICENO

COLLI MACERATESI DOC



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Fait avec un cépage historique de le Marche, Montepulciano et le Sangiovese, ce vin est considéré un des meilleurs vins rouges de la région. En particulier le Sangiovese de Boccadigabbia est un des plus anciens clones de ce cépage, planté en 1956 , après avoir acheté des terrains directement de la famille de Napoléon Bonaparte (qui as donnée au vigneron le droit de utiliser son symbole impérial sur les étiquettes)

TERRAIN: la vigne est située à 180 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur un sol modérément compact de consistance, sableuse et argileuse. Avec une densité 3,600 plantes par hectare, il s'étend sur une surface totale d 5 hectares (production totale environ 20,000 bouteilles).

VINIFICATION En suite de la macération prolongée du moût sur les peaux, et du pressurage léger, avec fréquents batonnages, la fermentation se déroule de manière traditionnelle dans des cuves en acier à température contrôlée.

ÉLEVAGE se déroule en barriques des futs de frêne pour 12 mois.

Cépages: Montepulciano, Sangiovese

Alcool: 14%

Acidité totale gr./Lit 5,45 **Extrait Sec:** gr./Lit.
31,33

Sucres Résiduels: gr./Lit 0,5

0066 – Prix Reg: \$35

Prix CDV \$32

Rouge Marche

Boccadigabbia avait acheté 10 hectares de la famille de Napoléon Bonaparte en 1956 pour planter des vignes et cépages autochtones anciens, en obtenant le droit de imprimer sur leurs bouteilles le symbole de Napoléon.

