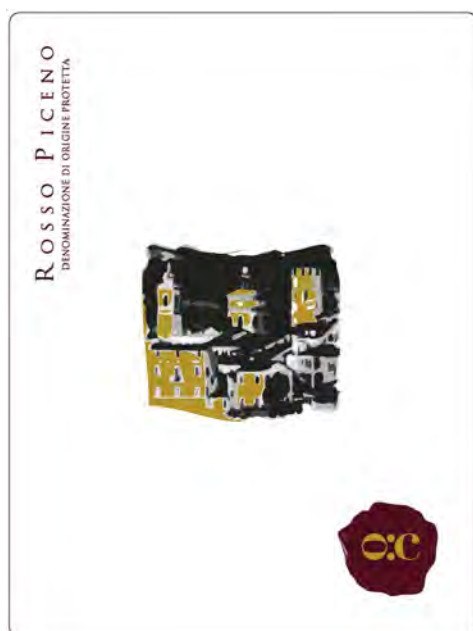


CANTINA OFFIDA



ROSSO PICENO DOC



Zona di produzione:	Offida
Vigneto:	100 ha
Esposizione:	Sud-est
Altitudine:	290 m
Suolo:	argilloso
Varietà:	50% Montepulciano, 50% Sangiovese
Fermentazione:	in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	dai 6 ai 12 mesi in serbatoi di acciaio

DEGU STAZIONE

Colore rosso rubino. Sentori di frutta matura con retrogusto di mirtilli e frutti a bacca rossa. Tannico al punto giusto, è il vino perfetto per ogni occasione.