



TENUTA SANTORI

TENUTA I SANTORI  
ROSSO PICENO SUPERIORE

ROSSO PICENO SUPERIORE  
TENUTA I SANTORI

# TENUTA SANTORI

## ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C.

### DENOMINAZIONE

Rosso Piceno Superiore D.O.C.

### UVAGGIO

65% Montepulciano, 35% Sangiovese

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ripatransone (AP)

### ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 MT slm

### ESPOSIZIONE

Nord/Sud, Ovest/Est

### TERRENO

Medio impasto, calcareo

### GRADO ALCOLICO

14 % vol.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VENDEMMIA

Manuale

### AFFINAMENTO

80% Acciaio, 20% Barrique 4/6 mesi

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Al naso risulta ricco di sentori di frutta rossa matura, amarena e prugna oltre che a delle piacevoli note speziate.

In bocca è prorompente, il tannino è morbido e la sensazione alcolica non è invadente, ma ritroviamo le stesse sensazioni, chi si percepiscono al naso.

Ben si abbina a piatti importanti della tradizione marchigiana; dai vincisgrassi e paste fatte in casa, agli arrosti.

TENUTA SANTORI