

SUONO

Rosso Piceno DOP



Classificazione

Rosso Piceno Denominazione
di Origine Controllata

Uve

Montepulciano,
Sangiovese

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

70 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre

Vinificazione e affinamento

La fermentazione delle uve diraspate
avviene ad una temperatura di 24°C
e un periodo di macerazione di circa
30 giorni. Il vino matura per circa
4 mesi in acciaio con un successivo
affiamento in bottiglia di 2 mesi.