



FEDERICO MENCARONI

SUONO

Rosso Piceno DOP



Trauben

Montepulciano 70%

Sangiovese 30%

Reberziehung

Guyot

Hektarertrag

60 dz

Erntezeitraum

In den letzten zehn Septembertagen

Weinbereitung und Ausbau

Die Gärung der entrappten Trauben erfolgt bei einer Temperatur von 24 °C mit etwa 30-tägiger Einmischung.

Der Wein reift während ca. 4 Monate im Stahltank mit darauf folgendem 2-monatigem Ausbau in der Flasche.
