



FEDERICO MENCARONI

SUONO

Rosso Piceno DOP



Uve

Montepulciano 70 %

Sangiovese 30 %

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

90 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 affinamento in bottiglia di 2 mesi.
