



## Podere 72

**Denominazione:** Rosso Piceno Superiore Doc

**Zona di produzione:** Comune di Offida

**Uve:** Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

**Tipo di terreno:** Prevalenza di argilla, calcareo

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vinificazione:** A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 6/8 giorni a temperatura di 25/30 gradi, dopo la svinatura, passaggio in barrique dove svolge naturalmente la fermentazione malolattica

**Periodo di vendemmia:** Prima/seconda decade di Ottobre

**Rese per ettaro:** 60 quintali circa

**Alcohol:** 14,5%

**Bottiglie prodotte:** 14.000 annue

**Affinamento:** 16 mesi in Barrique di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con profumi fini e netti con prevalenza di frutti di bosco a bacca rossa. Vino di buona struttura ed eleganza con ottimo equilibrio apprezzabile al naso ed al palato.

**Azienda Agricola SAN LAZZARO s.s.**

**Cantina: C.da San Lazzaro 65/67 Offida 63035 (AP)**

**Tel/Fax 0736.889189 Cell. +39.335.8252640**

**Email: [info@poderisanlazzaro.it](mailto:info@poderisanlazzaro.it) – [www.poderisanlazzaro.it](http://www.poderisanlazzaro.it)**