ROSSO PICENO

2022 · Rouge · Italie / Les Marches

Producteur : Aurora
Couleur : Rouge
Unité : 12
Format : 750ml
Prix : 27.25 $

Appellation : Rosso Piceno D.O.C
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Les Marches
Nom du propriétaire : N/A
Géologie du sol : Sols argilo-calcaires à 150m d'altitude.
Encépagement : Sangiovese (40%), Montepulciano (40%), Merlot (10%) et Cabernet Sauvignon (10%)

Vinification : Fermentation avec levures indigènes, température contrôlée. Légère filtration avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Pour vos soirées pâtes ou pizza ou un petit mijoté de viande à la sauce tomate.

Le domaine :

Les parcelles d'Aurora s'étendent sur 28 acres et sont situées dans la municipalité de Offida, au cœur de la DOC Falerio, Rosso Piceno Superiore et Offida Pecorino sur un sol argileux et calcaire. Les raisins rouges sont exposés au sud, sud-est et aussi le blanc au nord-ouest, dans les sols froids. Durant tout le processus, de la vigne à la mise en bouteille, le travail est fait ici suivant les techniques et les principes de l'agriculture biologique. Parce qu'ils croient que la qualité doit nécessairement être en harmonie avec la nature. Ils y travaillent la terre sans changer ce que la nature a créé, dans le plein respect de l'environnement. Pour fertiliser les pairies, ils utilisent des engrais verts. Pour aider les diverses plantes ainsi que la vigne à se défendre contre les parasites, ils utilisent des sels de cuivre et de soufre. «L'héritage que nous voulons transmettre, c'est la solidarité dans le travail et le plaisir de l'hospitalité. Nous suivons les règles de la culture et de la transformation de «AMAB octroi du label de qualité.» Certification biologique: CCPB srl