

# SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it  
www.simonecapecci.it

## PICUS

---

### ROSSO PICENO SUPERIORE

Denominazione di Origine Protetta

Blend 70% Montepulciano,  
30% Sangiovese

Per questa selezione di Rosso Piceno Superiore si è scelto il nome latino del Picchio, simbolo principe della Civiltà Picena. Questo uvaggio ottenuto da uve Montepulciano e Sangiovese, coltivate nella ristretta e più vocata zona della D.O.C. Rosso Piceno, attraverso l'affinamento in legno esalta le sue naturali qualità a un evidente livello superiore.

#### ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto lascia traspirare un complesso aromatico molto ampio in cui le note di ciliegia e prugna si fondono a quelle di spezie dolci (cannella e liquirizia). Al gusto si presenta corposo, giustamente tannico e nell'insieme armonico.



VITIGNO:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese.
ETÀ DEL VIGNETO:	20-25 anni con esposizione a sud-est e altitudine 250-300 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO:	Doppio Guyot e cordone speronato.
RESA ETTARO:	70 HL/ha
VENDEMMIA:	Raccolta manuale con cernita dei grappoli dalla prima alla seconda decade di ottobre.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione e macerazione in acciaio Inox per 2 settimane.
AFFINAMENTO:	In botti di rovere francese per 12-15 mesi.
ALCOOL:	13,5% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	16°C-18°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico