



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Marche Rosso IGT.
Vitigno: Sangiovese 50% e Montepulciano d'Abruzzo 50%
Vigneto: vigna di circa 20 anni.
Superficie: 5 ha
Sesto d'impianto: 3 x 1
Altitudine: 300 mt slm
Esposizione: Sud
Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a doppio capovolto.
Epoca di raccolta: terza decade di settembre.
Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento
Tipologia terreno: medio impasto – argilloso
Resa per ettaro: 80 q.li x Ha.
Vinificazione: subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono immediatamente diraspati. Gli acini ancora interi vengono deposti in tini d'acciaio, dove, attraverso follature e rimontaggi, regalano il caratteristico colore alla massa fermentante. La fermentazione avviene a temperatura controllata.
Affinamento: 4/5 mesi in tini di acciaio, 2 mesi in bottiglia
Titolo alcolometrico: 14% – 15%
Temperatura di servizio: 16° in calici di media ampiezza.
Abbinamenti: si accompagna perfettamente a carni alla brace e preparazioni di carni non troppo complesse. Perfetto con i formaggi stagionati e salumi del territorio.



ESAME VISIVO
Limpido, rosso rubino.



ESAME OLFATTIVO
Fiori rossi, rosa e viola; note di frutta a bacca rossa, ciliegia croccante e susina. Vinoso.



ESAME GUSTATIVO
Secco, caldo, morbido, fresco e di buona tannicità.

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Marche Rosso IGT.
Vine variety: Sangiovese 50% e Montepulciano d'Abruzzo 50%
Vineyard: vineyard of about 20 years.
Area: 5 ha
Plant spacing: 3 x 1
Altitude: 300 meters above sea level
Exposure: South
Training method: espalier system with double inverted pruning.
Harvest period: third ten days of September.
Harvest method: grapes harvested by hand in small crates, selection of grapes in the vineyard by thinning
Soil type: Medium texture – clay
Yield per hectare: 80 quintals per hectare.
Vinification: immediately upon arrival at the winery, the bunches are destemmed. The whole berries are placed in steel vats, where, through punching down and pumping over, they impart their characteristic color to the fermenting mass. Fermentation takes place at a controlled temperature.
Aging: 4/5 months in steel vats, 2 months in bottle
Alcohol content: 14% – 15%
Serving temperature: 16° in medium-sized glasses.
Pairing suggestions: it pairs perfectly with grilled meats and simple meat dishes. It also pairs beautifully with aged cheeses and local cured meats.



VISUAL EXAMINATION
Clear, ruby red.



OLFACTORY EXAMINATION
Red, pink, and violet flowers; notes of red berry fruit, crisp cherry, and plum. Vinous.



TASTE EXAMINATION
Dry, warm, soft, fresh and with good tannins.

SorRico

 www.sorrigo.com
info@cantinasorrigo.it
 +39 320 8419306
+39 340 5798044

 @cantinasorrigo
 @cantinasorrigo

 Strada Le Grazie 30 San Costanzo 61039 (PU)