



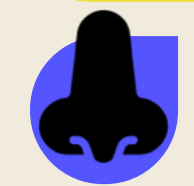
SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Marche Rosso IGT.
Vitigno: Pinot Nero
Vigneto: vigna di circa 10 anni.
Superficie: 2 ha
Sesto d'impianto: 2,8 x 0,85
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione: Sud
Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a Guyot.
Epoca di raccolta: terza decade di settembre.
Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.
Tipologia terreno: medio impasto – argilloso
Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.
Vinificazione: subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono immediatamente diraspati. Gli acini ancora interi vengono depositi 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, 12 mesi in barrique di rovere.
Titolo alcolometrico: 14% – 15%
Temperatura di servizio: 16° - 18°C in ampi calici.
Abbinamenti: si accompagna perfettamente a preparazioni anche complesse di carne, stufati, brasati. Cacciagione di penna e piuma. Perfetto con i formaggi stagionati e salumi del territorio.



ESAME VISIVO

Limpido, rosso rubino tendente al granato, consistente.



ESAME OLFATTIVO

Fiori rossi, rosa e violetta sfiorite; note di frutta a bacca rossa, confettura di ciliegia e prugna matura, piccoli frutti rossi. Note speziate di vaniglia, pepe, boisè, tabacco e liquirizia.



ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, di grande morbidezza avvolgente contrastata da tannini setosi, buona freschezza e sapidità.

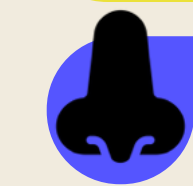
TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Marche Rosso IGT.
Vine variety: Pinot Nero
Vineyard: vineyard of about 10 years.
Area: 2 ha
Plant spacing: 2,8 x 0,85
Altitude: 200 meters above sea level
Exposure: South
Training method: espalier system with Guyot pruning
Harvest period: third ten days of September.
Harvest method: grapes harvested by hand in small crates, selection of the grapes in the vineyard through thinning and various harvesting phases.
Soil type: Medium texture – clay
Yield per hectare: 60 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 the characteristic color to the fermenting mass. Fermentation takes place at a controlled temperature.
Aging: 4/5 months in steel vats, 12 months in oak barriques.
Alcohol content: 14% – 15%
Serving temperature: 16° - 18°C in large glasses.
Pairing suggestions: it pairs perfectly with even complex meat dishes, stews, and braised meats. It also pairs well with game, both feathered and game-like. Perfect with aged cheeses and local cured meats.



VISUAL EXAMINATION

Clear, ruby red tending towards garnet, consistent.



OLFACTORY EXAMINATION

Red flowers, faded roses and violets; notes of red berries, cherry jam and ripe plums, and small red berries. Spicy notes of vanilla, pepper, woody notes, tobacco, and licorice.



TASTE EXAMINATION

Dry, warm, with great enveloping softness contrasted by silky tannins, good freshness and flavour.

SorRico

 [www.sorrico.com](mailto:info@cantinasorrico.it)
info@cantinasorrico.it
 +39 320 8419306
+39 340 5798044

 @cantinasorrico
 @cantinasorrico

 Strada Le Grazie 30 San Costanzo 61039 (PU)