



CIMARELLI

Staffolo
"GRIZIO"

Rosso Piceno Doc

UVE – GRAPES

85% Montepulciano, 15% Sangiovese

VIGNE – VINEYARDS

Cru vigneto Coste – Cru Coste's vineyard

TIPO DI SUOLO – TYPE OF SOIL

Calcareo, argilloso, sciolto – Calcareous, clay, loose

ALTITUDINE – ALTITUDE

380/400 m slm – 380/400 m asl

ESPOSIZIONE – VINEYARD EXPOSURE

Ovest - West

SISTEMA DI ALLEVAMENTO – GROWING PRACTICE

Guyot – Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA – HARVEST TIME

Prima parte di Ottobre – First half of October

VINIFICAZIONE – WINEMAKING

Selezione manuale del grappolo, pigidiraspatura in parte e grappoli interi
in parte, fermentazione a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti -
Manual selection of graoe, crushing, crushing partly and whole grapes partly,
fermentation at controlled temperature whitout addition of yeast

AFFINAMENTO – AGING

Cemento e acciaio (9 mesi), bottiglia (2 mesi) –
Cement and steel (9 months), bottle (2 months)

ALCOOL

13% / 13,5 % vol

