

POTIOR® DICIANNOVE XIX

Classificazione:

Rosso Piceno D.O.C. Superiore



VENDEMMIA Le uve, con una resa media per ettaro di 7-8 t, dopo una attenta valutazione in base alla maturazione fenolica, indicativamente seconda decade di Ottobre, vengono raccolte a mano e selezionate durante la fase di ricevimento, in modo da garantire fermentazioni di mosti di massima qualità. Le uve diraspate subiscono una ulteriore selezione prima di essere pigiate.

VINIFICAZIONE Le varietà vengono vinificate separatamente in piccole vasche di acciaio termocondizionate poiché maturano in tempi diversi e richiedono protocolli diversi di vinificazione; Durante le fasi fermentativa ed estrattiva, vengono eseguiti delestage e rimontaggi. Per il Montepulciano la fermentazione viene condotta con temperatura media di 28°C, per mantenere le sensazioni olfattive e la tipicità del vitigno, mentre per il Sangiovese la fermentazione avviene ad una temperatura più bassa per preservare le note aromatiche tipiche del vitigno, per circa sette giorni. A fine fermentazione alcolica segue una macerazione estrattiva a contatto con le bucce che dura almeno due settimane.

AFFINAMENTO I vini ottenuti vengono trasferiti in vari legni differenti per essenza e pezzatura per 18 mesi.

Successivamente all'imbottigliato segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

ANALISI ORGANOLETICA Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso, gradevole, complesso con note di confettura. Al gusto il vino si presenta elegante, sapido, armonico, gradevolmente asciutto, rotondo, fruttato con note di prugna e amarena, di buona persistenza e lieve sentore di legno.

SUGGERIMENTI Abbinamenti ideali con arrosti misti e grigliate di carne. Si consiglia di servire a 16°C.

