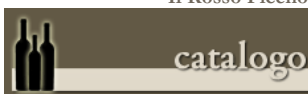




azienda

La Storia
La Visione

vini piceni

Il Falerio dei Colli Ascolani
Il Rosso Piceno

catalogo

CruCabernasco
Rozzano**Selezioni**Briccaio
Colle Malerbi
Majia
Pliniano
Rugiasco
Vergaio**Classici**Eliano
Fluvione
Pignarello Frizzante
Pignarello Novello
Vellutato
Vigna Due Pini

dove siamo



contatti



La Nostra Offerta

Rosso Piceno Superiore:
Vergaio
Fluvione

Rosso Piceno:

I Vitigni

Montepulciano 35/70%

Sangiovese 30/50%

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici.

Montepulciano**Sangiovese****Dove Nasce**

Si produce in gran parte della fascia collinare della regione, fatta esclusione delle zone Doc Rosso Conero e Lacrima di Morro d'Alba. Sono da considerare idonei i vigneti bene esposti, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

La SchedaResa massima: 130 q.li/ha
Resa massima di uva in vino: 70
Gradazione alcolica minima: 11,5%
Acidità totale: 4,5 min.
Estratto secco netto minimo: 18 g/l per mille
Invecchiamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino più o meno carico

Profumo: caratteristico delicato

Sapore: sapido e armonico.

Qualificazioni: qualora le uve provengano da una fascia di territorio delimitata all'interno della DOC, le rese siano di 120 q.li/ha, il vino subisca un invecchiamento di un anno ed abbia una gradazione alcolica complessiva minima del 12% ed un estratto minimo di 21 g/l, è consentita la qualifica "Superiore".

ROSSO PICENO

(DOC)

Il Poeta latino Polibio racconta che Annibale, nella sua discesa verso Roma, ridiede forza ai cavalli del suo esercito facendoli curare con frizioni di vino Rosso Piceno assai invecchiato, mentre un altro poeta latino, Plinio il Vecchio, parla di un vitigno Picenum vero e proprio anche se lo colloca al di là delle Alpi. Certo è che la fama del vino Picenum, che prende il nome dalla civiltà del popolo piceno fiorita nel territorio delle attuali Marche prima dell'occupazione romana, al tempo della Roma Imperiale era già consolidata. Prodotto in numerosi comuni delle provincie di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno, il Rosso Piceno estende i suoi vigneti prevalentemente in alta collina fino a circa 700 metri s.l.m. sotto le falde dei Monti Sibillini. In questi luoghi, raccontano le leggende, aveva eletto la sua dimora prediletta la Sibilla, la profetessa che aveva ottenuto da Apollo il dono dell'immortalità e la capacità di comparire in diversi luoghi in tempi diversi. Come il Rosso Piceno, anche un vitigno molto particolare, il Passerina, che entra nell'uvaggio insieme a Sangiovese, Montepulciano e a volte Trebbiano, vanta una storia secolare. Vitigno di antichissima tradizione e con decisa origine marchigiana, il Passerina ha origini che qualche ampelografo ha addirittura ipotizzato risalire allo Psithia di cui parlò il poeta latino Virgilio. Coltivato nelle colline picene ancora oggi, questo vitigno si presenta con una forte personalità gustativa che ne fa un ingrediente indispensabile per la caratterizzazione dei vini (il Falerio e il Rosso Piceno) dove entra

Eliano

a far parte dell'uvaggio.

Altri Vini Rossi:
Cabernasco
(Offida Rosso DOC)
Rozzano
(Marche Rosso IGT)
Briccaio
(Marche Rosso IGT)
Vellutato
(Marche Rosso IGT)

[\[Scarica pagina per la stampa \(PDF\)\]](#)

Contrada Ciafone , 63 63035 Offida (AP)
tel. 00-39-(0)736-87525 fax. 00-39-(0)736-87239 mobile : 335-7752400 - www.villapigna.com villapigna@villapigna.com