

## La Valle del Sole ■ Offida Rosso DOCG

### In campagna

- Uve 100% Montepulciano
- Terreno medio impasto-argilloso
- Sistema di potatura guyot
- Densità di impianto 3500 viti-ha
- Esposizione est -sud
- Età delle viti da 20 a 60 anni
- Resa 50 hl-ha
- Inerbimento spontaneo su tutta la superficie per tutto l'anno e lavorazione del terreno in base alla stagione e alla disponibilità idrica
- Concimazione organica all'occorrenza e sfalcio
- Raccolta manuale
- Agricoltura biologica certificata
- Zona geografica Marche sud – Piceno
- Altitudine 290 m-slm

### In cantina

- Diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, maturazione per 6 mesi in cemento e 18 mesi in botti di rovere da 24 hl, affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.
- Vino biologico certificato

### A tavola

- Bottiglia Bordolese leggera
- Capacità 750 ml
- Gradazione 14 % vol.
- Acidità totale 5,8 gl
- Temperatura di servizio 20°C