

Kèrmes

ROSSO PICENO DOC

Il Kèrmes è un pigmento rosso intenso, un colorante ottenuto in modo completamente naturale. Il nostro Kèrmes nasce con la stessa filosofia, un prodotto della natura, ottenuto dalle migliori uve Sangiovese e Montepulciano, raccolte interamente a mano. Al naso aromi speziati e frutti rossi si intrecciano con note balsamiche, in bocca rotondo con tannini morbidi e una piacevole freschezza sul finale. Non chiarificato e non filtrato per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche. Temperatura di servizio consigliata 14/16 °C.

Uve: 70% Sangiovese 30% Montepulciano

Allevamento: spalliera, densità 4400 ceppi per ettaro

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud/est

Resa uve per ettaro: circa 80/90 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale con accurata selezione delle uve, pigio-diraspatura e fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni circa; non chiarificato, non filtrato

Affinamento: in acciaio inox per 12 mesi sui propri lieviti e poi in bottiglia per minimo 4 mesi

Abbinamenti: salumi e formaggi ma anche piatti di pesce, carpacci, crudité e zuppe, o carni bianche. Si sposa bene con preparazioni a base di curry e con la cucina tradizionale giapponese

Temperatura di servizio: 14/16 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2018
ALCOL 13% VOL
ACIDITA' TOTALE 5,16 g/l
ZUCCHERI 1,7 g/l
ESTRATTO 27,9 g/l



Winecolors Collection