



IL MASCHIO DA MONTE

Rosso Piceno Doc

"Seduto intorno ad un tavolo a Stoccarda con l'amico Pino Sassano, parte la scintilla che dà il la alla realizzazione di questo Rosso Piceno, che rivaluta le uve del nostro territorio."

Qualificazione: Rosso secco

Vigneto: in comune di Barbara a 240 m. s.l.m.

Uve: Montepulciano e Sangiovese

Maturazione: 18 mesi in barriques

Gradazione alcolica: 14 gradi

Esame visivo: Rosso rubino intenso

Esame olfattivo: deflagra al naso con uno sfarzoso bouquet di viola e frutta a bacca nera, speziato e vegetale

Esame gustativo: al palato i tannini sono morbidi ed eleganti, dovuti alla struttura di grande importanza e morbidezza. La sua freschezza promette piena armonia con l'evoluzione; molto persistente e lungo

Temperatura di servizio: 17°-18° Scaraffandolo al momento si esaltano ancora di più i profumi incredibili del "Maschio".

Abbinamenti: Vasto panorama nelle carni fino alla selvaggina più sapida.

"Sitting round a table in Stuttgart with my friend Pino Sassano, I have the idea which sets the tone of the realization of this Rosso Piceno, which reevaluates the grapes of our territory."

Qualification: Dry red

Vineyard: in the village of Barbara, 240 metres above sea level

Grape: Montepulciano e sangiovese

Matured: 18 months in small wooden barrels (barrique)

Alcoholic strength: 14% vol.

To the eye: intense ruby red

To the nose: breaks out with a luxurious bouquet of violet and black berry fruit, spiced and vegetable

To the taste: tannins are smooth and elegant, thanks to the important and smooth structure. Its freshness promises full harmony in the evolution; very long and persistent

Serving temperature: 17°-18° Decanting it just before drinking enhances the incredible aroma of the "Maschio".

Serve with: An ideal companion for a wide range of meats including game.

