

LE TENUTE

Rosso Piceno DOC Superiore
San Basso

La borragine. Una pianta che sorprende per le sfumature di colore, di usi, di proprietà.

Una pianta che è ricchezza e semplicità insieme come il nostro Rosso Piceno DOC Superiore:

*55% Montepulciano,
45% Sangiovese.*

Borage. A plant that surprises with its shades of color, uses and properties. A plant that is richness and simplicity together, like our Rosso Piceno DOC Superiore:

*55% Montepulciano,
45% Sangiovese.*

UVE
GRAPES

55% Montepulciano
45% Sangiovese

BOTTIGLIA BORDOLESE
BORDOLESE BOTTLE

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

18/20°C



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE FIRST YEAR OF PRODUCTION 1969	UVE GRAPES 55% Montepulciano 45% Sangiovese	BOTTIGLIE PRODOTTE NUMBER OF BOTTLES 15.000	RESA PER ETTARO YIELD/HECTARE 9/10 t
TIPO DI TERRENO Argilloso con esposizione e altimetria sud-ovest, dai 230 ai 250 m s.l.m.	SOIL COMPOSITION Clayey with southwest exposure and elevation, from 230 to 250 m a.s.l.	SISTEMA DI ALLEVAMENTO A spalliera, con cordone speronato.	TRAINING SYSTEM Espalier, with spurred cordon.
CURE NELLA PREPARAZIONE Raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C.	CARES IN THE PREPARATION Manual harvest and selection of bunches, from the first ten days of October. Vinification with maceration of the black grapes at a controlled temperature not exceeding 28°C.	AFFINAMENTO Maturazione del 50% del blend in acciaio inox e in botti di legno di Rovere di Slavonia da 40/50 hl per 12 mesi e il restante 50% in cemento. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.	REFINEMENT Maturation of 50% of the blend in stainless steel and in 40/50 hl Slavonian oak barrels for 12 months and the remaining 50% of the blend in cement. Further refinement in the bottle for at least 4 months.

Da un'areale decisamente circoscritto, nasce il Rosso Piceno Superiore. Sono gli anni in cui, ogni volta che torniamo a casa dopo aver viaggiato, conosciuto e studiato altre realtà, cominciamo a guardarci intorno con gli occhi di chi finalmente ricomincia a vedere. Forse serviva un po' di nostalgia di casa, forse avevamo bisogno di non sentire il senso di protezione dei luoghi di cui conosciamo ogni minimo dettaglio. E torniamo, come fanciulli, ad osservare le nostre colline con occhi esploratori, sorprendendoci della bellezza di paesaggi a cui il tempo ci aveva abituati. Amarene sotto spirito, violette, fresche note di rosmarino in un vino che, nel raccontare fedelmente il territorio, ne vuole mostrare però il lato più affascinante, coinvolgente e appassionante.

Rosso Piceno Superiore is produced in a very limited area. At the beginning of the story of this wine, we were so different. Those were the years when, every time we returned home after having traveled, known and studied other realities, we begun to look at our hills with the eyes of someone who finally starts to see again. Maybe we needed to feel a little homesick, maybe we needed to be left without the sense of protection of the places we grew up in. So we started again, as a children does, to observe our hills with exploratory eyes and be surprised by the beauty of the landscapes that we got used to. Sour cherries, violets, fresh notes of rosemary in a wine that, in faithfully narrating the territory, wants to show its most fascinating, engaging and exciting side.