



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

STACCIOLA

Colli Pesaresi Rosso D.O.C.

TIPO: Rosso fermo

CATEGORIA: Popular Premium

ZONA DI PRODUZIONE: San Costanzo (Pesaro-Urbino) - Marche

VITIGNO: 70% Sangiovese ed altre varietà locali

UBICAZIONE VIGNETI: 200 mt slm

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Impianto a cordone speronato alto; cortina centrale

ETA' DELL'IMPIANTO: in media 5 anni

TIPOLOGIA TERRENO: sabbioso/argilloso

CEPPI PER HETTARO: 3.000

RESA PER ETTARO: 7 Ton/Ha

VENDEMMIA: Fine settembre/prima decade di ottobre.

TIPO DI RACCOLTA: uve vendemmiate a mano ed in piccole casse

VINIFICAZIONE: Selezione delle uve in fase di raccolta ed in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre 20 giorni e pigeage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in bottiglia.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° in calici di media ampiezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino carico, tendente al granato. Profumi intensi e persistenti di piccoli frutti di sottobosco piacevolmente morbido grazie ad un tannino mai pungente.

Secco ed asciutto richiama in questa sua versione non barricata aromi terziari di cuoio, vaniglia e tabacco. Adatto ad un lungo affinamento in bottiglia al palato risulta un vino pieno e corposo, strutturato ed elegante.

TYPE: Red still wine

CATEGORY: Popular Premium

PRODUCTION AREA: San Costanzo (Pesaro-Urbino) - Marche - Italy

GRAPE VARIETY: 70% Sangiovese and other local varieties

ALTITUDE: 200 mt a.s.l.

EXPOSURE: South-East

CULTIVATION FORM: high spurred cordon, central curtain

AGE OF PLANTS: 5 years average

GRAPES HARVEST: End of September / first ten days of October

HARVESTING: By hand in shallow cases

SOIL: sandy/clayley

DENSITY OF PLANTS PER HA: 3.000

YIELD PER HECTARE: 7 Tons/Ha

VINIFICATION:

A pre selection of the grapes is made during the harvesting and subsequently in the wine cellar by the vibrating selection table and the sorting table, the pigeage is used as well, long maceration of more than 20 days.

Vinification and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Further refinement in bottle.

ALCOHOL CONTENT: 13 v %

SERVING TEMPERATURE: 18°

in medium size glasses

ORGANOLEPTIC FEATURES

Ruby-red colour with garnet highlights. Intense and persistent scents of small red fruits from the wood hit the nose, this wine is pleasantly soft thanks to its tannins which are never astringent. In this version, which has not had a passage into the barrique, it recalls tertiary aromas of leather vanilla and tobacco. After bottling, it may stay in cool wine cellars for the fusion of its organoleptic features. It is full bodied and elegant, with a good structure.



BRUSCIA
VITIVINICOLTORI
IN SAN COSTANZO

STACCIOLA

Colli Pesaresi Rosso D.O.C.

TYPE: Rouge tranquille

CATEGORIE: Popular Premium

ZONE DE PRODUCTION: San Costanzo (Pesaro-Urbino) - Marches - Italie

CEPAGE: 70% Sangiovese et d'autres variétés locales

ALTITUDE: 200 mt au-dessus du niveau de la mer

EXPOSITION : Sud-est

ELEVAGE: Cordon Royal haut, rideau centrale

AGE DES PLANTES: une moyenne de 5 années

SOL: argileux, sableux

NOMBRE DES PLANTES PAR HECTARE: 3.000

RENDEMENT PAR HECTARE: 7 tonnes/ha

VENDANGE: fin de septembre / première

décade d'octobre

RECOLTE DU RAISIN: manuelle et raisins placés dans petits cagettes

VINIFICATION: Raisins sélectionnés en phase de récolte et dans la cave en employant une table vibrante et une table de tri. Longue macération de plus de 20 jours. Vinification et fermentation à température contrôlée effectuée en cuves d'acier inoxydable et affinement en bouteille

DEGRE ALCOOLIQUE: 13 v %

TEMPERATURE DE SERVICE: 18° en verres à vin de moyenne ampleur

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : rouge rubis chargé, vers le grenat. Parfums intenses et persistants de petits fruits de bois, agréablement doux grâce au tannin jamais âcre. Vin brut et sec, il rappelle dans cette version non-barrique, arômes tertiaires de cuir, vanille et tabac. Approprié à un long affinage en bouteille, il résulte dans la bouche plein et consistant, structuré et élégant.

Typ: Trockener Rotwein

Klasse: Popular Premium

Anbaugebiet: San Costanzo (Provinz Pesaro-Urbino, Region Marken - Italien)

Rebsorten: 70% Sangiovese und andere lokale Rebsorten

Höhenlage: 200 m über dem Meer

Geländeausrichtung: süd- südost

Erziehungssystem: Hochkultur (mit Kordon)

Alter der Anlage: durchschnittlich 5 Jahre

Zeit der Weinlese: Ende September / Erste Oktober-Dekade; per Hand und mit kleinen Kisten

Bodenbeschaffenheit: sandig-lehmig

Rebstockdichte pro ha: 3.000

Ertrag pro ha: 7.000 kg

Weinbereitung:

Die Auslese der Trauben erfolgt während der Weinlese mit Hand sowie nachträglich auf Vibrierbank und Sortiertisch. Mindestens zwanzigtägige Mazeration, Kelterung und temperaturgesteuerte Vergärung in Edelstahlbottichen sowie nachfolgender Flaschenreifung.

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Serviertemperatur: 18°C in mittelgroßen Ballongläsern

Geschmackscharakteristik

Kräftiges, zu Granat neigendes Rubinrot, intensiver und nachhaltiger Duft nach Waldbeeren mit stets unaufdringlichen, angenehm trockenen und geschmeidigen Gerbstoffnoten aus barriquelosen Ausbau mit begleitenden Aromen von Leder, Vanille und Tabak. Dieser im Körper voll und elegant strukturierte Rotwein eignet sich hervorragend für eine langjährige Lagerung.