



SIMONE CAPECCI

Azienda Agricola Simone Capecci
Contrada Santa Maria in Carro, 13
63065 San Savino di Ripatransone
Ascoli Piceno (AP) Italia- Tel +39.0735.90107
www.simonecapecci.it



QVINTA REGIO

OFFIDA ROSSO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il suo nome è quello con cui i Romani chiamavano il nostro territorio: la quinta regione dell'Impero. Nasce dalla selezione speciale di uve Montepulciano provenienti da piante vecchie, e dopo un lungo periodo di affinamento in legno si ottiene un vino che si impone per eleganza, potenza, per le formidabili caratteristiche organolettiche e per la grande vocazione all'invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. I profumi ricordano la ciliegia, la mora e la prugna secca, con sentore di liquirizia. Al palato il vino risulta pieno, avvolgente e pronunciato.

VITIGNO:	Montepulciano
ETÀ DEL VIGNETO:	30 anni con esposizione sud e altitudine 250-300 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso
ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA ETTARO:	35 Hl/ha
VENDEMMIA:	Seconda decade di ottobre, con raccolta manuale e cernita dei grappoli
VINIFICAZIONE:	Fermentazione e macerazione in vasche di cemento
AFFINAMENTO:	24 mesi in barriques di legno nuove
ALCOOL:	14,50% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	16°C-18°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl