

CRU

GRANARIJS

ROSSO PICENO D.O.C. - SELEZIONE - SELECTION



Vendemmia a mano
metà Ottobre
Harvested by hand
mid-October



Alcool 14%
Alcohol 14%



16 - 18°C



375 ml - 750 ml - 1500 ml

Il mio nome è **Granarijs** e deriva dall'antico toponimo di Montegranaro, Mons Granarijs, nota per i depositi di grano ivi edificati dagli antichi Romani.

My name **Granarijs** comes from the antique toponym of Montegranaro, Mons Granarijs, known for the granaries built here by the ancient Romans.

Le mie uve sono 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

Sono un vino di **grande eleganza e carattere**, e richiedo un'accuratissima selezione in vigna: solo i migliori grappoli, non più di 2 o 3 per ceppo, raccolti al loro perfetto grado di maturazione.

Il mio colore è un rosso deciso brillante con riflessi granati, i miei profumi - frutta rossa, pepe, cioccolato - sono raffinati, intensi e puliti. Al gusto sono corposo, morbido e con un lungo finale equilibrato.

Sono perfetto con: arrostiti, cacciagione e carni rosse in genere.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: in botti d'acciaio inox, fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con tecnica del rimontaggio, macerazione post-fermentativa per altri 4-5 giorni.

Maturazione: in Barriques francesi 14 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 6-8 mesi.

My grapes are 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

I am a wine of great elegance and character, and I require a careful selection in the vineyard: only the best grapes are hand-picked, no more than 2 or 3 per plant, at their perfect ripeness.

My color is a vivid, brilliant red with garnet tints; my perfumes - red fruits, pepper, chocolate - are refined, intense and clean. The taste is full-bodied, smooth and balanced with a long finish.

I perfectly match with: with roasts, game and red meats in general.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: in stainless steel tanks, fermentation at a controlled temperature of 26-28° C with pumping-over technique, post-fermentative maceration for further 4-5 days.

Maturation: in French Barriques 14 months.

Aging: in bottle for 6-8 months.

