

Un antico Ponte sulla via Astura, con la sua robustezza e radicamento al suolo ha ispirato questo vino, espressione sicura del territorio.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura, macerazione per 7-8 giorni alla temperatura di 23 - 25°C, svinatura e pressatura soffice. Pulitura del vino per decantazione, affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo l’imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di un mese prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato intenso di piccoli frutti di bosco, lamponi e ciliegie.

Gusto: : Morbido, di buon corpo e media struttura, giustamente tannico E con finale fruttato di mirtilli e lamponi.

WINEMAKING TECHNIQUE

Derasping, pressing, maceration of 7-8 days at 23-25° C temperature and racking and soft pressing. Wine cleaning by decanting, It then rests in stainless steel at controlled temperature. After bottling follows a period of one month before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Intense ruby red color.

Aromas: Intense fruity aromas of wild berries, raspberries and cherries.

Taste: Smooth, good body and average structure, nice tannins. Fruity notes of blueberries and raspberries in the finish.

An ancient bridge on the via Astura, with its robustness and rootedness to the ground, inspired this wine, a sure expression of the territory.

PONTE LORETO ROSSO



VINO ROSSO

Sangiovese | Cesanese | 12° | 750 ml | 375 ml