



## Picens

**Regione**

Marche – Montefiore dell'Aso (AP)

**Tipo di suolo**

Tendenzialmente argilloso

**Altitudine**

250 m slm

**Esposizione del vigneto**

Sud

**Estensione**

4 ettari

**Periodo vendemmiale**

Fine settembre, metà ottobre

**Densità ceppi/ha**

4.000 ceppi/ha

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Resa/ceppo**

2 kg/ceppo

**Bottiglie prodotte**

20.000

**Invecchiamento**

5-6 mesi in barriques di rovere francese  
6 mesi in bottiglia

**Prima vendemmia**

2004

**Denominazione**

Marche Rosso, Indicazione Geografica Tipica (IGT).

**Uvaggio**

Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Colore**

Rubino violaceo abbastanza intenso.

**Profumo**

Profumo elegante e complesso; sentore di more e cuoio.

**Sapore**

Vino ampio ed elegante, morbido al palato, piacevolmente tannico.

**Esempio di abbinamento**

Servire il Picens a 17°C con bistecca di tonno alla griglia insaporita da una salsa "au jus" con un tocco di cannella oppure un lombo di maiale laccato di Ras el hanout.



**Domodimonti** | Europe  
Contrada Menocchia, 212/A  
63010 Montefiore dell'Aso (AP)  
tel. (+39) 0734 930010  
fax (+39) 0734 919498

**Domodimonti** | North America  
759 Square Victoria Suite #224  
Montréal, Québec, H2Y 2J7  
tel. (+1) 514 288 8466  
fax (+1) 514 288 8431