




Di Ruscio
la Cantina dei Poeti

ROMANTICO

MARCHE
Indicazione Geografica Tipica
ROSSO

Proprietà organolettiche: dal colore rosso rubino intenso con riflessi granato, all'olfatto prevalgono note di frutti rossi e confetture. Al gusto risulta persistente caldo pieno e morbido con retrogusto di tabacco, liquirizia, cannella e noce moscata.

Uve impiegate: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Terreni di produzione: di medio impasto tendente al calcareo.

Lavorazione: le uve leggermente surmature vengono raccolte manualmente, diraspate e convogliate ai fermentini. La fermentazione è a temperatura controllata mediante lieviti selezionati e dura circa 30 giorni, durante i quali, ad intervalli regolari, si susseguono rimontaggi e follature. Il vino, una volta eseguita la fermentazione malolattica, prosegue la sua evoluzione nelle grandi botti di rovere.

Affinamento: 12 mesi in botte grande e 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Cantina Di Ruscio srl
via Valdaso, 49 Campofilone (FM)
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it
www.cantinadiruscio.it