



D.O.C.

Gradazione 13% vol.

Uve Montepulciano, Sangiovese.

Temperature di servizio 18-20° C.

Colore rosso rubino intenso.

Profumo intensità notevole e persistenza corposa, caratterizzato da un sapiente intreccio di aromi, dagli norisoprenoidi agli esteri, con sentori di frutta rossa e di bosco, spezie, tabacco, pepe, peperone e vaniglia, il tutto condito da un generoso grado alcolico.

In bocca pieno, morbido, acido, tannico e vellutato.

Note fusione di Sangiovese e Montepulciano lavorati con vinificazioni separate, per estrarre e mantenere le caratteristiche individuali, arricchita da un piccolo apporto di Cabernet Sauvignon. Colore carico e gusto strutturato.

Abbinamenti è un gran rosso per grandi piatti. Vivamente consigliato con cacciagione, cervo, beccaccia, arrosti e bolliti.

Ophis Rosso Piceno



D.O.C.

Alcohol proof 13% alc./vol.

Grapes Montepulciano, Sangiovese.

Serving temperature 18-20° C.

Colour intense ruby red.

Tasting notes marked, intense and persistent aromas, from norisoprenoids to esters, with hints of red fruit, berries, spices, tobacco, pepper, capsicum pepper and vanilla. The mouth is smooth, full, acid, tannic and silky.

Production notes blend of Sangiovese and Montepulciano grapes. The separate winemaking of each grape variety helps preserve their respective characteristics. A small part of Sauvignon grapes completes the blend. Intense colour and structured taste.

Pairings a great red wine for great dishes. It pairs wonderfully with game recipes, deer, woodcock, roasted and boiled meat.