

# Kèrmes

ROSSO PICENO DOC

Il Kèrmes è un pigmento rosso intenso, un colorante ottenuto in modo completamente naturale. Il nostro Kèrmes nasce con la stessa filosofia, un prodotto della natura, ottenuto dalle migliori uve Sangiovese e Montepulciano, raccolte interamente a mano. Al naso aromi speziati e frutti rossi si intrecciano con note balsamiche, in bocca rotondo con tannini morbidi e una piacevole freschezza sul finale. Non chiarificato e non filtrato per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche. Temperatura di servizio consigliata 14/16 °C.

**Uve:** 70% Sangiovese 30% Montepulciano

**Allevamento:** spalliera, densità 4400 ceppi per ettaro

**Terreno:** medio impasto

**Esposizione:** sud/est

**Resa uve per ettaro:** circa 80/90 quintali

**Vinificazione:** vendemmia manuale con accurata selezione delle uve, pigio-diraspatura e fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni circa; non chiarificato, non filtrato

**Affinamento:** in acciaio inox sui propri lieviti e poi in bottiglia per minimo 3/4 mesi

**Abbinamenti:** salumi e formaggi nel tipico antipasto all'italiana. Primi piatti al sugo o carni bianche e rosse. Da provare con le zuppe di pesce.

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2018  
ALCOL 13% VOL  
ACIDITA' TOTALE 5,16 g/l  
ZUCCHERI 1,7 g/l  
ESTRATTO 27,9 g/l



Winecolors Collection