

AZIENDA AGRICOLA D'ANCONA

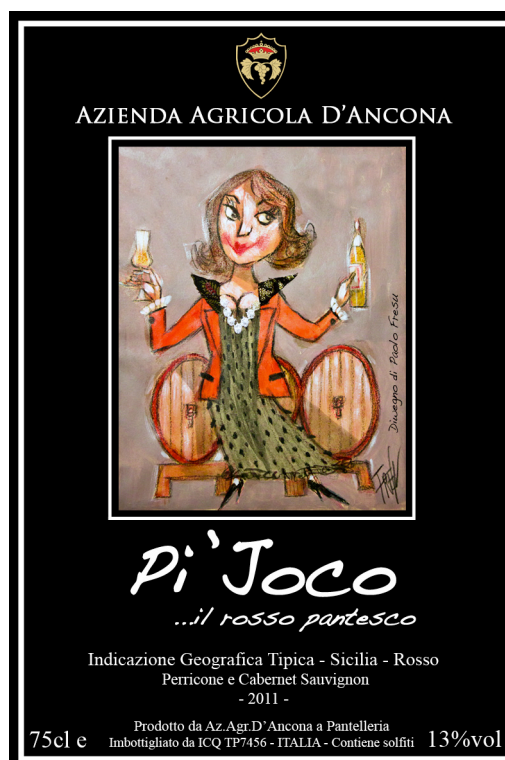


Pi' Joco

PI 'JOCO

PERRICONE E CABERNET SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO	50% Cabernet Sauvignon; 50% Perricone (autoctono), coltivati a Pantelleria
DENSITA DI COLTIVAZIONE PER ETTARO	Per il Cabernet S., nei pochi appezzamenti più grandi, 3300 p/ha; del Perricone invece sono sempre presenti pochi ceppi, in un'area vitata a zibibbo, nelle vicinanze dei muretti, è quindi molto difficile da reperire.
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO	Alberello a spalliera bassa
TIPOLOGIA DI TERRENO	Vulcanico
TIPO DI GRAPPOLO	Cilindrico, molto compatto e serrato
VENDEMMIA	Manuale, nella seconda metà di Settembre
RESA UVA – VINO	55 – 60%
VINIFICAZIONE E MACERAZIONE	Tradizionale in rosso. 7-8 giorni sulle bucce
FERMENTAZIONE	Lunga; a quella alcolica segue la malolattica
AFFINAMENTO	In acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6-9 mesi.
ANALISI CHIMICA	Alcol 13° vol. – Ac. Tot. 4,8. – Estratto secco 25 gr./l
ANALISI SENSORIALE	Colore rosso violaceo con riflessi rubino, profondo, quasi impenetrabile; profumo intenso, vinoso con sentori di gelso e di more; al gusto si presenta asciutto, caldo, con sentori di frutti di bosco
ABBINAMENTI	Primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione