



**VICARI**  
*Tradizione di famiglia*



## Dueanime del Pozzo Buono

Rosso Piceno D.O.C.

Dueanime nasce da un'attenta selezione di uve Sangiovese e Montepulciano. Il particolare microclima e l'esposizione sud/sud-ovest garantiscono una perfetta maturazione fenolica del frutto.

La raccolta avviene a mano in cassette nella seconda metà di ottobre.

Un vino di colore rosso rubino impenetrabile, con riflessi violacei, elegante e di grande struttura, con una notevole vocazione all'invecchiamento.

Indicato con ogni tipo di carne, dalle bianche delicate, alle rosse alla brace, dai formaggi ai dolci, si può definire, così, un vino "a tutto pasto".

<b>Vitigno di origine:</b>	Sangiovese 30%, Montepulciano 70%,
<b>Zona di produzione:</b>	Territorio di Morro d'Alba.
<b>Terreno:</b>	Sabbioso e argilloso.
<b>Altitudine:</b>	180 m. s. l. m.
<b>Esposizione:</b>	Sud.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot.
<b>Densità di impianto:</b>	3.600 piante / ha
<b>Epoca vendemmiale:</b>	Metà Ottobre.
<b>Sistema di raccolta:</b>	Esclusivamente a mano in cassette.
<b>Vinificazione:</b>	Breve appassimento delle uve e macerazione delle bucce nel mosto per 14 giorni a temperatura controllata e 8 mesi su fecce fini.
<b>Maturazione:</b>	in Acciaio e 5% in barrique di Allier francese.
<b>Resa:</b>	60 Q di uva ad ha.
<b>Caratteristiche:</b>	Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentore: Caratterizzato da frutti del sottobosco. Sapore: Gusto secco, persistenza gustativa molto lunga e giustamente Tannico.
<b>Grado alcolico:</b>	14.5 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	5.5 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	18° C circa.
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti di carne rossa o carni bianche cotte al forno e primi piatti.

Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245  
info@vicarivini.it - www.vicarivini.it