



## Terre di Giobbe 2016

*Cantina:* Azienda Agricola Fiorano

*Denominazione:* Rosso Piceno Superiore DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 80% Montepulciano, 20% Sangiovese

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Rosso Piceno Superiore DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 12 mesi in Bottiglia - 7 mesi in Acciaio - 12 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Carni Arrosto, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il Terre di Giobbe è un DOC Rosso Piceno Superiore, denominazione conferita esclusivamente in una piccola area di 13 paesi della provincia di Ascoli Piceno. Composto da Montepulciano e Sangiovese le uve vengono raccolte manualmente in cassette e subiscono una lavorazione immediata. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, fermentano sulle bucce spontaneamente in vasche d'acciaio con lieviti indigeni per 18/20 giorni ad una temperatura inferiore ai 28°C. Si effettuano periodicamente rimontaggi e soffici delestage, fino a svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Il Terre di Giobbe matura su fecce fini per 7 mesi in acciaio e successivamente affina in barriques di rovere francese per 1 anno. Affina ulteriormente in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

## Note di degustazione

Il Terre di Giobbe dell'azienda agricola Fiorano si presenta con un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'esame olfattivo presenta note di frutta rossa matura con predominanza di mora e prugna, mentre al palato ha un attacco dolce, morbido, giustamente tannico con una buona persistenza ed armonia. Il Terre di Giobbe dopo il lungo affinamento in barrique, non subisce filtrazioni in fase di imbottigliamento.