



LE SENATE

La nostra azienda **Le Senate** è situata su una collina litoranea affacciata sul mare Adriatico. È inserita in quello che era l'antico territorio dell'Ager Palmensis, ricordato da Plinio il Vecchio nel I sec a.C. per la qualità delle vigne e per l'ottimo vino apprezzato in tutto l'Impero. Le nostre terre sin dall'antichità sono vocate alla viticoltura e infuse di una storia di cui noi oggi siamo i testimoni. Le vigne sono allevate su un pianoro che scorge il mare e gode delle sue brezze; il terreno limo-sabbioso si caratterizza per uno strato di concrezioni di carbonato di calcio, affiorante in alcune zone, che lo rendono unico e favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

BARBULA

Prende il nome dalle incisioni presenti su resti di anfore usate in epoca romana per il trasporto del vino e rinvenute nei pressi dei nostri vigneti. **Vino corposo e morbido** che stupisce per l'immediata piacevolezza. Destinato a un'evoluzione sorprendente.

Denominazione	IGT Marche Rosso
Zona di produzione	Altidona – Piceno - Marche
Età dei vigneti	10 anni
Densità di impianto	4000 piante/ha
Composizione del terreno	Limo-sabbioso con substrato di concrezioni di carbonato di calcio
Esposizione dei vigneti	Est
Altitudine	200 s.l.m.
Uve	Merlot - Cabernet Sauvignon
Forma di allevamento	Guyot
Vendemmia	Da inizio a metà settembre
Tipologia di raccolta	Manuale con cassette da 12 kg
Vinificazione	In vasche di acciaio da 30 hl termocondizionate a 26° per 20 giorni; follatura manuale del cappello
Maturazione	Acciaio e barrique di secondo passaggio
Affinamento in bottiglia	Minimo 6 mesi
Produzione annuale	7.000 bottiglie
Temperatura di servizio	18 °C

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con delicati riflessi violacei. Olfatto ricco, note floreali di violetta, fruttate di ciliegia e frutti di bosco con finale speziato. Di corpo, persistente, morbido, equilibrato, sapido.

Abbinamento gastronomico

Carni rosse, salumi, primi con sughi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

