



Re di Ras è un nome dialettale Marchigiano dello "Scricciolo". Questo grazioso uccellino, che si vede spesso nei nostri vigneti, è considerato nella tradizione popolare il Re degli uccelli. Infatti la leggenda narra che per decretare chi fosse il re, venne indetta una gara per vedere quale uccello volasse più in alto e, grazie all'astuzia, lo scricciolo riuscì a battere l'aquila. Abbiamo scelto questa metafora perché crediamo che la nostra piccola produzione di Rosso Piceno "Re di Ras" possa competere in qualità con i grandi vini rossi italiani.

Re di Ras (King of Ras) is the name in Marche dialect of the wren, which is often seen in our vineyards. In local folk tradition, this pretty bird is considered the King of the birds. In fact there is a legend, according to which, to decide who was king, the birds held a competition to see which one could fly the highest. Using its cleverness, the wren won out over the eagle. We chose this metaphor because we believe that our small production of Rosso Piceno "Re di Ras" can compete in quality with the great Italian red wines!

Re di Ras

ROSSO PICENO
DOC

Il Rosso Piceno è raramente annoverato tra i grandi vini rossi italiani ma il Re di Ras ha tutte le carte in regola per entrare in questa lista. Al naso rivela un'abbondanza di note fruttate (prugna, ciliegia matura), supportate in bocca da tannini robusti ma fini, alcool, acidità e concentrazione di aromi. Anche se si può gustare con piacere fin da subito, il finale fruttato, straordinariamente ampio e lungo, preannuncia una perfetta maturazione in bottiglia nei prossimi due tre anni. Il mio consiglio: vale la pena di aspettare!

Nicolas Belfrage MW

Uve

Montepulciano 85% e Sangiovese 15% allevate a cordone speronato.

Vigneto

Vigna Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro. Le uve Montepulciano sono coltivate nella parte meridionale del vigneto esposto a sud su una superficie di 2,5 ettari mentre le uve Sangiovese sono coltivate nella parte centrale del vigneto su una superficie di circa 1 ettaro relativamente pianeggiante. L'altitudine media è di 120 m s.l.m.

Vendemmia

Le uve selezionate per la produzione del Re di Ras vengono raccolte in cassetta a metà Settembre (Sangiovese) e metà Ottobre (Montepulciano). La resa per ettaro è di circa 55 quintali.

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in rosso con frequenti follature in vinificatori di acciaio. La fermentazione alcolica è dura circa 30 giorni di cui i primi venti a contatto con le bucce. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato in fusti di rovere francese da 5 hl di primo e secondo passaggio dove rimane in affinamento per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Rosso Piceno is not often included in the catalogue of great Italian reds, but this Marchigiano special is mounting a serious challenge to enter the lists. From the outset, on the nose, it displays a wealth of fruit – plum, ripe morello cherry --, supported by a sturdy but classy base of wood and grape tannin, alcohol, fresh acidity and concentration of flavour. The finish is expansive and long, and the fruit-definition is such that it should develop into a fine bottle in 2-3 years time, though you could drink it happily now. My advice: Worth the wait.

Nicolas Belfrage MW

Grapes

85% Montepulciano and 15% Sangiovese 15% Spur pruning Training

Vineyard

The Colle del Sole vineyard, located in the municipality of Maiolati Spontini is characterized by its soil rich of clay and silt. Montepulciano grapes are cultivated in the southern part of Colle del Sole hill, on 2.5 hectares with south exposure. Sangiovese grapes are cultivated in the central part of the hill on 1 hectare of soft hilly terrains. The average altitude is 120 meters above sea level.

Harvest

The grapes selected to produce Re di Ras are gathered in middle of September (Sangiovese) and middle of October (Montepulciano). Yield 5,5 tons per hectare.

Vinification

Traditional red vinification in stainless steel vats. Alcoholic fermentation lasts around 30 days, the first 20 days on the skins. After the malolactic fermentation, the wine ages into 5 hl French oak casks, first and second use, for about 12 months before bottling.