CONERO DOCG

Vino ottenuto da vendemmia tardiva di vecchi cloni di uve a bacca rossa autoctone. Dopo pigiadiraspatura, il mosto fermenta in tino aperto per diversi giorni. Al termine della fermentazione il vino matura in piccole botti di rovere con le fecce fine per qualche mese. Ad eliminazione delle fecce fini, continua la maturazione in piccole botti di rovere. Dopo circa 24 mesi viene messo in bottiglia dove continua l'affinamento per almeno 12 mesi.

DENOMINAZIONE : Conero DOCG

ZONA DI PRODUZIONE : Varano, Ancona, Marche.

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente calcareo argilloso, ricco di gesso.

ESPOSIZIONE : Sud-Sud/Est a circa 200 slm in prossimità del mare.

ALLEVAMENTO : Guyout

PRODUZIONE : Circa 40 q.li/ha di uva

VENDEMMIA :Eseguita manualmente dopo il 20 Ottobre quando le uve hanno raggiunto una leggero grado di surmaturazione

VINIFICAZIONE : Lunga macerazione del mosto con le uve a circa 27° per circa 20 giorni in tini di rovere.

MATURA : 24 mesi in piccole botti di rovere

AFFINA : In bottiglia per almeno 12 mesi.

LE NOSTRE NOTE DI DEGUSTAZIONE : Colore rosso rubino intenso, limpido.

Al naso etereo, pieno, avvolgente, molto consistente con sentori di vaniglia, cassis, cannella, accenno di goudron e viola.

In bocca è sapido, giustamente tannico, rotondo, caldo e pulito.

GRADO ALCOLICO : 15°

CALICE DI SERVIZIO di grande ampiezza a Tulipano per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18 – 20°C

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie in vetro da 0,75 Lt.