

GUASCO Rosso Conero Doc

Vino giovane, ricco di aromi da consumare fresco.

Young wine, rich in aroma, to be drunk slightly fresh.

Zona d'origine / Area of origin

zona Doc del Monte Conero
Doc area of Monte Conero

Terreno / Soil

di medio impasto
medium consistency

Uve / Grapes

100% Montepulciano

Resa per ettaro / Yield x hectare

110 q
11.000 kg

Lavorazione / Winemaking

uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pigiatura seguita da fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 5 giorni, svinatura e fermentazione malolattica
destalking and pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about 5 days, racking and malolactic fermentation

Affinamento / Aging

in acciaio a temperatura controllata
in stainless steel tanks at controlled temperature

Colore / Colour

rubino brillante
brilliant ruby red

Profumo / Bouquet

intenso e persistente con sentori di ciliegia matura
intense and persistent with scents of fully ripe cherry

Sapore / Flavour

morbido, di piacevole struttura
smooth with a gentle structure

Consumo / Consumption

da bere preferibilmente giovane
preferably young

Abbinamenti / Food pairings

indicato con primi piatti al sugo, arrostiti alla brace e salumi
first courses with tomato sauce, grilled meats and cold cuts

Temperatura di servizio / Serving temperature

14° C - 16° C

