

Prodotto con sole uve Montepulciano, viene affinato in botti tradizionali di rovere per un anno prima di essere posto al consumo. Unisce ai profumi tipici di marasca del Rosso Conero una struttura importante ma piacevolmente morbida.

*Produced solely with Montepulciano grapes. It is aged in traditional oak casks for at least one year before it is sent to the market.
It combines the typical aromas of cherries of Rosso Conero with an imposing but pleasantly soft structure.*

Zona d'origine / Area of origin

Monte Conero

Terreno / Soil

medio impasto, ricco di calcare
medium consistency, rich in limestone

Uve / Grapes

100% Montepulciano

Resa per ettaro / Yield x hectare

90 q
9000 kg

Lavorazione / Winemaking

uve raccolte a piena maturazione, diraspatura e pigiatura soffice delle uve, fermentazione con macerazione per 8-10 giorni sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica
destalking and light pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about 8 to 10 days racking and malolactic fermentation

Affinamento / Ageing

maturazione per 15 mesi in botte e circa 6 mesi in bottiglia
ageing for about 15 months in cask and 6 months in bottle

Colore / Colour

rosso rubino intenso
brilliant ruby red

Profumo / Bouquet

complesso, ampio, intenso e persistente. Ricco di sentori di frutta matura, prugna, marasca e confettura
complex, full, intense and persistent. Rich with scents of ripe fruit such as plum, cherry and jam

Sapore / Flavour

morbido e caldo con tannini pronunciati, eleganti e piacevoli
soft and warm with prominent but elegant and pleasant tannins

Consumo / Consumption

se ben conservato, può invecchiare 4 - 6 anni
if it is well preserved, the wine can be aged for 4 to 6 years

Abbinamenti / Food pairings

indicato con carni rosse e formaggi di buona stagionatura
it goes perfectly with red meats and aged cheeses

Temperatura di servizio / Serving temperature

18° C

