



Adino Rosso Conero Doc

Zona di Produzione: Vigne di proprietà situate a Camerano a circa 2 km. dal mare.

Terreni: Calcareo-argilloso, calcareo-sabbioso.

Uve impiegate: Montepulciano 90%
sangiovese 10%.



Tecnica di produzione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio. La durata della macerazione cambia secondo la maturazione delle uve. Completata la fermentazione malolattica, il vino viene fatto maturare in botte per circa 15 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; al naso gradevole con profumo intenso di frutta rossa, marasca e prugna; in bocca morbido, ricco e consistente con tannini in buona evidenza, vino elegante. Zuccheri residui: 6,1 g/l

TENIMENTI  SPINSANTI
RIFLESSI DI VITE