



ANFORA ROSSO ROSSO CONERO DOC

Vino ottenuto da una accurata selezione delle nostre migliori uve, nelle quali andiamo alla ricerca della sanità e dell'ottimale grado di maturazione per sopportare una lunga vinificazione e maturazione in Anfora di terracotta. Da queste uve, dopo la pigiadiraspatura, si ottiene un mosto che viene messo a fermentare in anfore di terracotta da 400 lt. La fermentazione avviene con lieviti e batteri autoctoni presenti nelle uve. La lenta fermentazione con le vinacce si protrae per diversi giorni, dopo di che il vino svinato matura in anfora con le fecce fini per diversi mesi.



DENOMINAZIONE : Rosso Conero DOC Denominazione di Origine Controllata

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 80 q.li/ha di uva

VENDEMMIA : Eseguita manualmente quando hanno raggiunto l'ottimale grado di maturazione per sopportare la maturazione in Anfora.

VINIFICAZIONE : Lunga macerazione del mosto con le vinacce in anfora di terracotta.

MATURA : alcuni mesi in anfore di terracotta.

AFFINA : In bottiglia per alcuni mesi.

LE NOSTRE NOTE DI DEGUSTAZIONE :

Al naso avvolgente, frutti rossi con accenno di e viola.

In bocca è sapido, fresco, giustamente tannico, pulito.

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.