



## DECEBALO CONERO DOCG RISERVA

UVE 100% MONTEPULCIANO  
GRADO ALCOLICO 14%  
Vigneto a 250m/slm di altitudine.  
Disposizione sud.  
Allevamento a goyot.  
Resa per ettaro di 60q.  
Vendemmia in piccole casse, selezione di uve surmature in perfetto statosanitario, con vendemmia in tre passaggi nella seconda decade di ottobre.  
Selezione di svinature ottenute della fermentazione (complessiva di 25-30gg) a temperatura controllata (da 22 a 28°) in tini di rovere francese, travasato in vasche d'acciaio a riposare per 24 ore, successivamente viene travasato in barrique nuove di rovere francese, unite alle fecce nobili con batonage ogni 8gg per un periodo di 12 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 12 mesi.  
Colore rosso rubino con riflessi purpurei, con profumi molto intensi che esplodono al naso manifestando tutta la sua complessità.  
Eccellenti le sensazioni di frutta d'amarena, viola mammola, liquirizia.  
Fusione speziata di vaniglia, cannella, pepe.  
In bocca caldo morbido, nobili tannini, si allungano in finale di salda e intensa sapidità.  
L'equilibrio delle parti componenti ben presenti conferiscono una straordinaria corposità.  
Temperatura di servizio 18° gradi

