

# “DORICO”

## Conero Riserva DOCG



**Prima annata di produzione.** 1985

**Numero di bottiglie prodotte.** 20.000

**Uvaggio.** Montepulciano 100%

**Zona di produzione.** Colline ai piedi del Monte Conero ad 1Km in linea d'aria dal mare al centro della zona DOC nel Parco Naturale del Conero; esposizione Sud Sud-Est; 250 m s.l.m.

**Tipologia di terreno.** Argille e marne calcaree intercalate a sabbie

**Sistema di allevamento.** Guyot

**Resa per ettaro.** 70 quintali di uva (49 hl di vino)

**Epoca della vendemmia.** Seconda decade di Ottobre

**Tipo di raccolta.** Manuale

**Vinificazione.** Macerazione per 18/20 giorni; fermentazione lenta in acciaio a 22/25 °C; malo lattica svolta

**Affinamento.** 30 mesi in barriques di Allier e Never, 3 mesi in assemblaggio, 15 mesi in bottiglia

**Esame organolettico.** Il profondo ed impenetrabile rubino incorniciato da vividi riflessi violacei tipici del Montepulciano annunciano tutta la sua dirompente potenza. Le gradevoli sensazioni di amarena passita, eteri e spezie si fondono con la straordinaria eleganza gustativa intrisa di sapidità, buon alcol e perfetti tannini. Equilibrio ed armonia si sublimano.

**Abbinamenti.** Eccelle abbinato alle carni rosse bovine mature, selvaggina, cacciagione e robusti formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio.** 18 °C

### VENDEMMIA.

ALCOOL:

ACIDITÀ TOT:

ACIDITÀ VOL:

PH:

SOLFOROSA TOT:

SOLFOROSA LIBERA:

ZUCCHERI RESIDUI:

ESTRATTO SECCO: