



# Fausti Rosso Conero D.O.C.

**FIORETTI BREERA**  
organic italian winery

*Da' retta a me, e fa'  
come te pare....  
Fausti'*



Tipo Rosso: **BIOLOGICO**  
Vitigno: Montepulciano  
Classificazione: Rosso Conero D.O.C.  
Tipologia di coltivazione: biologica certificata  
Tipologia del terreno: limoso-argilloso, molto calcareo  
Anno di impianto: 1990  
Resa per ettaro: 90 q.li  
Altitudine del vigneto: 60 metri s.l.m.  
Sistemi di allevamento: Guyot doppio bilaterale  
Densità di impianto: 2.500 piante / ha  
Epoca di vendemmia: seconda settimana di Settembre  
Raccolta: uve selezionate e raccolte a mano  
Vinificazione: breve macerazione in pressa a una temperatura di 8°C. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15°C.  
Tipologia vasche di fermentazione: acciaio  
Maturazione: 6 mesi in acciaio, su fecce fini con periodici bâtonnage  
Affinamento: 2/3 mesi  
Gradazione alcolica: 13,5%  
Temperatura di servizio ideale: 10/12°C  
Note organolettiche: Spiccate note floreali di rosa e viola con un bel finale di fragole di bosco.  
Etichetta: il graffio, opera dell'artista Fiorenzo Zaffina, storico art director delle copertine del settimanale l'Espresso.