



Folle

Conero DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Calcinara situata in località Candia, nel comune di Ancona {Marche, Italia}

TERRENO

Suolo composto da rocce pelitiche di (natura clastica), marne e banchi calcarenitici. Tessitura del terreno: argilloso-sabbioso. Calcareo ricco di fossili marini.

VIGNETO

Situato a 200 metri s.l.m. con una esposizione sud, sud-est. Densità di impianto di 4000 ceppi ettaro allevati a cordoni speronato. Uva vendemmiata manualmente a metà ottobre in cassette da 10 kg con una resa per ettaro 70 q.li/ha di uva.

UVAGGIO

100% Montepulciano

VINIFICAZIONE

Macerazione a 10°C per 4 giorni con follature sulla massa, fermentazione, ulteriore macerazione a recipienti colmi per un contatto con le bucce di 45 giorni totali. Fermentazione malo-lattica sulle bucce. Svinatura e batonnage per i successivi 2 mesi.

AFFINAMENTO

Barriques nuove di rovere francese per 18 mesi. 6 mesi di assemblaggio più 12 mesi di affinamento in bottiglia.

ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granata. Al naso è complesso, elegante, aperto, speziato a tratti terroso, polvere di cacao. In bocca è materico e sapido. Tannini morbidi e lisci. Ottimo con selvaggina, arrosti, tagliata all'aceto balsamico.