

LA CALCINARA



Il Cacciatore di Sogni

Rosso Conero DOC

ZONA DI PRODUZIONE E TERRENO

Contrada Calcinara situata in località Candia, nel comune di Ancona (Marche - Italia). Composto da rocce pelitiche di natura clastica, marne e banchi calcarenitici. Tessitura: argilloso-sabbiosa. Suolo ricco di calcare e fossili marini.

VIGNETO

200 metri s.l.m. Esposizione a Sud, Sud-Est, Ovest. Densità di impianto di 4.000 ceppi ettaro allevati a cordone speronato e Guyot. Uva vendemmiata manualmente con una resa per ettaro di 90 q.li/ha di uva.

UVAGGIO

100% Montepulciano

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce a 10 °C per 5 giorni, fermentazione con follature manuali e rimontaggi per circa 15 gg. Travaso e fermentazione malolattica. Travasi e batonnage per i successivi 2 mesi.

AFFINAMENTO

18 mesi circa metà della massa affina in botti grandi di rovere, l'altra metà in tini d'acciaio.

ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Complesso, intenso con sentori fruttati di marasca, prugna e cuoio. In bocca è intenso e persistente, tannini morbidi e sinceri. Lungo e dolce sul finale. Ottimo con primi di carne, formaggi a media stagionatura, arrostiti e selvaggina.