





Fattoria Le Terrazze

ROSSO CONERO

Zona di produzione:
Vigne di proprietà site in Numana a circa un chilometro dalla costa.

Terreni:
Formatosi nel Pliocene medio superiore, il terreno, a seconda dell'esposizione variada calcareo-argilloso a calcareo-sabbioso.

Uve impiegate:
Montepulciano in purezza

Tecnica di produzione:
La fermentazione avviene in fermentini di acciaio. La durata della macerazione varia a seconda della qualità delle uve. Una volta completata la fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare in botte per un periodo di 12-15 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rubino intenso con riflessi violacei che volgono al granato con l'invecchiamento.
Profumo: intenso e tipico del Montepulciano.
Sapore: morbido ed elegante con sentori di frutta di bosco.