

PIANCARDA

ROSSO CONERO DOC

linea
FAMIGLIA

Un rosso ricco di corpo e di struttura, prodotto con sole uve Montepulciano, viene affinato in botti tradizionali di rovere per un anno prima di essere posto al consumo.

Unisce ai profumi tipici di marasca del Rosso Conero, una struttura importante ma piacevolmente morbida. Se ben conservato è vino da lungo invecchiamento.

Tipo di vino

rosso maturo.

Zona d'origine

zona Doc del Rosso Conero.

Terreno

medio impasto, ricco di calcare.

Uve

Montepulciano.

Resa per ettaro

100 q

Lavorazione

uve raccolte a piena maturazione, diraspatura e pigiatura delle uve fermentazione con macerazione per 8-10 giorni sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento

maturazione per 12 mesi in botte e circa 6 mesi in bottiglia.

Colore

rosso rubino intenso.

Profumo

complesso, ampio, intenso e persistente. Ricco di sentori di frutta matura, prugna, marasca e confettura.

Sapore

morbido e caldo con tannini pronunciati, eleganti e piacevoli.

Consumo

se ben conservato, può invecchiare 4 - 6 anni.

Abbinamenti

indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura.

Temperatura di servizio

18° C

