



POY ROSSO CONERO D.O.C.

POY è la selezione dell'azienda e primo vino, la prima messa in bottiglia è del 2003. Dal 2005 è vino a Denominazione di Origine Controllata

UVAGGIO: Montepulciano 100%

VENDEMMIA: dopo la seconda decade di ottobre, con uve attentamente selezionate a mano, sottoposte ad ulteriore scelta e lavorate immediatamente.

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox a temperatura controllata per 21 giorni e macerazione post fermentativa successiva di altri 10 -12 giorni.

Fermentazione malolattica ed elevazione in barriques di rovere per circa 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino profumo intenso.
E' morbido al palato, intenso e persistente al gusto, accompagnato da una notevole struttura ed ottimo corpo.

Aroma tipico, la frutta rossa e la marasca, tannini non secchi, non astringenti, non amari.



La CANTINA POLENTA è una piccola azienda agricola familiare a conduzione strettamente artigianale. Situata nel cuore del Parco del Conero tra le colline assolate del Monte, sopra la baia di Portonovo, immersa in un paesaggio naturale perfettamente conservato. L'azienda dispone di circa 3 ettari di "terre bianche" (calceree su base argillosa) destinate alla vigna, scelte accuratamente per natura giacitura ed esposizione tra i 10 ettari dell'intera tenuta. La produzione del vino si ottiene dal vitigno Montepulciano condotto con il sistema di allevamento a Cordone Speronato ed è frutto di un progetto iniziato nel 2002 in collaborazione con l'amico dott. Giancarlo Soverchia enologo.

ENOTECA DORICA

Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927
info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com