



ANGELI DI VARANO



LT 0,750

SCHEDA TECNICA: ROSSO CONERO DOC

DENOMINAZIONE: primo di tre

VARIETA': Montepulciano 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

VIGNETO: Vigna del lepre

TERRENO: pleistocenico, con argilla in profondità e sabbioso in superficie

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

ALTITUDINE: circa 95 mt. s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: 3700 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contro-spalliera con potatura a guyot

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha

PERIODO DI RACCOLTA: dalla prima settimana di ottobre, in vari periodi a seconda della maturazione delle uve, raccolta manuale in cassette, cernita finale

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata in tini di cemento vetrificato con frequenti rimontaggi

AFFINAMENTO: in serbatoi di cemento vetrificato

CARATTERISTICHE SENSORIALI: di colore rosso rubino intenso, all'olfatto sprigiona un bouquet complesso, intenso ed avvolgente caratterizzato da toni fruttati con note di frutti di bosco, marasca, mora. Al palato è elegante, caldo, di grande struttura, tannicità spiccata e una lunga persistenza.

ABBINAMENTI: si accompagna a primi piatti con sughi di cinghiale, lepre, carni rosse, formaggi medi e stagionati.