



*Dal vigneto "Rigo", sul monte Camillone
una sinfonia di frutto in 23 filari*

rigo²³

Tipo: Rosso

Vitigno: Montepulciano

Classificazione: Conero DOCG Riserva

Tipologia di coltivazione: biologica certificata
"in conversione"

Tipologia del terreno: limoso-argilloso, molto calcareo

Anno di impianto: 2008

Resa per ettaro: 50 q.li

Altitudine del vigneto: 70 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Sistemi di allevamento: alberello

Densità di impianto: 10.000 piante / ha

Epoca di vendemmia: terza settimana di settembre

Raccolta: uve selezionate e raccolte a mano

Vinificazione: in serbatoi d'acciaio a temperatura
controllata di 28° C con macerazione di 18 giorni

Maturazione: 14 mesi in barriques di rovere
francese

Affinamento: 10 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5%

Temperatura di servizio ideale: 18° C

Note organolettiche: rubino intenso con riflessi
violacei. Al naso piccoli frutti di bosco, viola con
finale speziato. Al palato grande equilibrio, eleganza
e freschezza, ben bilanciato da un tannino fitto e
nobile

Etichetta: *La foglia*, opera dell'artista Fiorenzo Zaffina,
storico art director delle copertine del settimanale
l'Espresso

IL TALENTO

Due professionisti giovani condividono con noi la voglia di sperimentare per arrivare all'eccellenza: Danilo e Giovanni, tecnici di assoluto talento, ci aiutano in vigna e in cantina

CHI SIAMO

Paolo G. Brera
Emanuela Fioretti



FIORETTI BRERA

Via della Stazione, 48 - CASTELFIDARDO (An)
349.7220101 - info@fiorettibrera.it

FIORETTI BRERA
organic italian winery