



ROSSO CONERO

' un vino molto equilibrato ed elegante nei profumi, nel gusto e nella persistenza. I suoi aromi ricordano la ciliegia selvatica, la marasca e la confettura di prugna.



VITIGNO: 100% Montepulciano.

CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero a denominazione d'origine controllata.

AREA di PRODUZIONE: Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Il Vigneto del Coppo, nella omonima frazione del Comune di Sirolo, con una superficie di circa 25 ettari, rappresenta un esempio della grande vocazione dell'area del Cònero per la viticoltura di qualità .

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di buona struttura, calcareo e marnoso.

VENDEMMIA: Le uve impiegate nella produzione di questo vino proviene da un'attenta selezione dei grappoli, vendemmiati a mano in un periodo avanzato della maturazione, e raccolte in piccole cassette.

TECNICA di PRODUZIONE: Appena vendemmiata, l'uva viene diraspata e pigiata sofficemente. Il mosto ottenuto viene fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata, con macerazione delle bucce di circa 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: Alla fermentazione malo-lattica, fa seguito un affinamento in piccole botti di rovere per 10-12 mesi. Viene quindi imbottigliato e, prima della commercializzazione, resta in cantina termocondizionata per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' un vino equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza. I suoi aromi eleganti ricordano la ciliegia selvatica, la confettura di prugna e la marasca.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: E' un vino di facile abbinamento. Oltre agli antipasti di salumi ed i primi piatti tradizionali, è indicato con tutti i menù



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com