



SAN LORENZO

Rosso Conero DOC

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

1982

Area di produzione

Marche, Conero

San Lorenzo prende il nome dal vigneto del comune di Osimo in cui è nato. È un vino che vuole esprimere, attraverso l'ottimo impatto gustativo e il calore avvolgente dei tannini rotondi che lo caratterizzano, tutte le potenzialità della combinazione tra il territorio di coltivazione e il vitigno Montepulciano. Contribuiscono ad esaltare queste caratteristiche le grandi botti di rovere, custodite nella suggestiva bottaia di Osimo, nelle quali il San Lorenzo viene fatto affinare.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il vigneto

I vigneti da cui viene prodotto il San Lorenzo, sono ubicati nei due fondi di Osimo ed Ancona. La natura dei terreni è prevalentemente argillosa e calcarea. Le densità di impianto vanno dai 2200 ai 5680 ceppi per ettaro e la forma di allevamento è il cordone speronato. Le rese sono comprese tra gli 80 ed i 90 q.li per ettaro.

Vendemmia

È eseguita a mano, nel periodo che normalmente va dalla fine di Settembre alla fine della prima decade di Ottobre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni, in fermentini di acciaio. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica. Passa poi alla fase di affinamento che avviene per circa il 50% del vino in botti di rovere da 50-80 hl e per la restante parte in barrique di terzo-quarto passaggio, per un periodo di circa 12 mesi. Successivamente all'assemblaggio, il San Lorenzo riposa per altri 6 mesi in bottiglia.

Formato disponibile

Bottiglie da 0,375 lt. 0,75 lt. 1,5 lt. 3 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchiere di servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Abbinamenti

Particolare vocazione per la pasta ripiena, pietanze alla griglia, porchetta, cacciagione e brasati, nonché ricco tagliere di formaggi stagionati e piccanti.

Temperatura di servizio

18°C