



SASSI NERI

Zona di produzione:
Vigne di proprietà site in Numana a circa un chilometro dalla costa.

Terreni:
Formatosi nel Pliocene medio superiore, il terreno, a seconda dell'esposizione variada calcareo-argilloso a calcareo-sabbioso.

Uve impiegate:
Montepulciano in purezza

Tecnica di produzione:
La fermentazione avviene in vasche di acciaio con una prolungata macerazione delle bucce.
Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino viene fatto maturare in piccoli fusti di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rubino intenso con riflessi granata. All'olfatto presenta grande intensità e persistenza con riconoscimenti di sottobosco, fiori appassiti e un leggero ricordo di vaniglia. Al gusto è pieno, corposo e morbido.