



ANGELI DI VARANO



LT 0,750

SCHEDA TECNICA: CONERO DOCG RISERVA

DENOMINAZIONE: Sitle libero

VARIETA': Montepulciano 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % vol.

VIGNETO: Vigna del lepre/cinghiale

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 seconda settimana di ottobre in poi, in vari periodi a seconda della maturazione delle uve, raccolta manuale in cassette, cernita finale

VINIFICAZIONE: fermentazione su barrique di rovere francese e americano per 8-10 giorni con frequenti follature

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese e americano

CARATTERISTICHE SENSORIALI: colore rosso rubino profondo con riflessi granata, il profumo molto intenso ricorda chiaramente l'amarena e la vaniglia, con la quale si fonde in perfetto equilibrio. Il sapore è tipicamente asciutto, sapido, armonico è un vino ricco di corpo, con l'invecchiamento acquista morbidezza e persistenza.

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