

# LA CALCINARA



## Terra Calcinara

Rosso Conero DOC

### ZONA DI PRODUZIONE E TERRENO

Contrada Calcinara situata in località Candia, nel comune di Ancona (Marche - Italia). Stesso terreno del "Folle".

### VIGNETO

Situato a 200 metri s.l.m. con una esposizione sud, sud-est. Densità di impianto di 4.000 ceppi ettaro allevati a cordone speronato. Uva vendemmiata manualmente a metà ottobre in cassette da 10 kg con una resa per ettaro di 70 q.li/ha di uva.

### UVAGGIO

100% Montepulciano

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo (10°C) per 5 giorni, fermentazione su vinificatore orizzontale con soffocissimo rimescolamento delle bucce.

Estrazione dei vinaccioli nella prima fase di fermentazione, FML sulle bucce per un contatto totale di 40 giorni. Svinatura e batonnage per i successivi 2 mesi.

### AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di rovere da 25 hl seguiti da 1 anno in bottiglia.

### ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso intenso con sentori fruttati di marasca, cassis e leggere note balsamiche. In bocca è intenso e persistente, tannini morbidi e sinceri. Ottimo con carni accompagnate da salse anche dolci, capriolo, primi con sughi di carne. Formaggi di media e lunga stagionatura.