

ROSSO CONERO DOC

TRAIANO

UVE 100% MONTEPULCIANO

GRADO ALCOLICO 14%

Vigneto a 250m/slm di altitudine.
Disposizione sud.

Allevamento a cordone speronato e goyot. Resa per ettaro di 60q. Vendemmia in piccole casse, selezione di uve surmature in perfetto stato sanitario, con vendemmia in tre passaggi nella seconda decade di ottobre. Fermentazione (25-30gg) a temperatura controllata (22-28°) in tini di rovere francese, fermentazione mano-lattica ed elevazione in barriques di rovere francese (70% nuove 30% di secondo passaggio) per 15-18 mesi con frequenti battonage. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Colore rosso cupo, con profumi all'inizio di marasca matura o ciliegia acida (descrittore tipico del vitigno Montepulciano) poca confettura, proseguendo spezie e caffè torrefatto, liquirizia, fumo e tabacco.

In bocca buon volume con tannini evoluti morbidi, non amari né astringenti e non secchi nel finale, persistente in bocca.

Temperatura di servizio 18° gradi

Produzione 10000 bottiglie da 0,75l. e 200 da 1,50 l. circa.

