



VILLA MALACARI Rosso Conero D.O.C.



Superficie totale: 15,30 ettari, (37,81 acri)

Varietà :100% Montepulciano

Età del vigneto : 15 anni

Tipologia del terreno : Calcareo argilloso

Altitudine : 250 metri sul livello del mare

Viti per ettaro: 4.500

Allevamento e coltivazione delle viti : Potatura a cordone speronato, coltivazione a basso impatto ambientale, inerbimento completo, selezione delle gemme e dei polloni, sfogliatura, diradamento dei grappoli all'invaiaitura.

Vendemmia : Selezione delle uve sulle piante, raccolta effettuata a mano ed in cassetta, trasporto dell'uva in cantina entro un ora e mezza.

Vinificazione: Selezione delle uve sul tavolo di cernita, diraspa-pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce per 8 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata, delestage.

Affinamento : In botti e barili di rovere, per un periodo da 9 a 12 mesi



MALACARI
VITICOLTORI A OFFAGNA DAL 1668