

GROSSO AGONTANO

Conero Docg Riserva

linea
SELEZIONI

La selezione delle migliori uve, la resa in vigna volutamente tenuta bassa conferiscono a questo vino una grande struttura. Matura da uno a due anni in piccoli fusti di rovere e quasi altrettanti in bottiglia prima di essere posto al consumo. L'importante carattere del vino e i profumi di marasca tipici del Rosso Conero, si fondono armoniosamente con quelli del legno. Adatto a lungo invecchiamento.

Tipo di vino

rosso da invecchiamento.

Zona d'origine

zona Doc del Rosso Conero.

Terreno

medio impasto, ricco di calcare.

Uve

Montepulciano.

Resa per ettaro

60 q

Lavorazione

diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni, svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento

maturazione per 12/18 mesi in barriques e oltre 24 mesi in bottiglia.

Colore

rubino intenso tendente al granato.

Profumo

intenso, complesso, con sentori di frutti maturi su cui prevale la marasca e note delicate di speziature.

Sapore

morbido, caldo, ricco di tannini nobili e persistente.

Consumo

se ben conservato, può invecchiare fino a 10 anni e più, nelle migliori annate.

Abbinamenti

indicato con carni alla brace, selvaggina e formaggi di grande stagionatura.

Temperatura di servizio

18° C

