



CAMPOFIORITO

ROSSO CONERO DOC

Vino ottenuto da una selezione delle nostre uve che opportunamente governate producono il nostro Rosso Conero Campofiorito. Vino elegante, eclettico, fresco, da abbinare con i principali piatti tipici della nostra cucina Marchigiana.



ZONA DI PRODUZIONE : Varano, Ancona, Marche.

TIPO DI TERRENO : Prevalentemente calcareo argilloso, ricco di gesso.

ESPOSIZIONE : Sud-Sud/Est a circa 200 slm in prossimità del mare.

ETA' MEDIA VITI : circa 20 anni

ALLEVAMENTO : Guyout

PRODUZIONE : Circa 80-90 q.li/ha di uva

VENDEMMIA : Manuale eseguita normalmente nel periodo compreso tra il 5 e il 15 Ottobre.

VINIFICAZIONE : Lunga macerazione del mosto con le uve a circa 27° per circa 10/12 giorni.

MATURAZIONE : 20-24 mesi, parte in vasche grande di acciaio, parte in cemento e parte piccole botti di Rovere.

AFFINA : In bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADO ALCOLICO : 13/14° in base all'andamento stagionale.

LE NOSTRE NOTE DI DEGUSTAZIONE : Colore rosso porpora tendente al rubino, limpido e consistente. Al naso si evidenzia la viola e frutti rossi. In Bocca sapido, con una nota minerale, leggera sensazione di pepe nero, fresco, acido. Pulito, giustamente tannico, avvolgente.

CALICE DI SERVIZIO di grande ampiezza a Tulipano per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18 – 20°C

FORMATI DISPONIBILI : 0,75 – 1,5 – 3 Lt.