

“DORICO”

Conero Riserva DOCG



Prima annata di produzione. 1985

Numero di bottiglie prodotte. 20.000

Uvaggio. Montepulciano 100%

Zona di produzione. Colline ai piedi del Monte Conero ad 1Km in linea d'aria dal mare al centro della zona DOC nel Parco Naturale del Conero; esposizione Sud Sud-Est; 250 m s.l.m.

Tipologia di terreno. Argille e marne calcaree intercalate a sabbie

Sistema di allevamento. Guyot

Resa per ettaro. 70 quintali di uva (49 hl di vino)

Epoca della vendemmia. Seconda decade di Ottobre

Tipo di raccolta. Manuale

Vinificazione. Macerazione per 18/20 giorni; fermentazione lenta in acciaio a 22/25 °C; malo lattica svolta

Affinamento. 30 mesi in barriques di Allier e Never, 3 mesi in assemblaggio, 15 mesi in bottiglia

Esame organolettico. Il profondo ed impenetrabile rubino incorniciato da vividi riflessi violacei tipici del Montepulciano annunciano tutta la sua dirompente potenza. Le gradevoli sensazioni di amarena passita, eteri e spezie si fondono con la straordinaria eleganza gustativa intrisa di sapidità, buon alcol e perfetti tannini. Equilibrio ed armonia si sublimano.

Abbinamenti. Eccelle abbinato alle carni rosse bovine mature, selvaggina, cacciagione e robusti formaggi stagionati.

Temperatura di servizio. 18 °C

VENDEMMIA.

ALCOOL:

ACIDITÀ TOT:

ACIDITÀ VOL:

PH:

SOLFOROSA TOT:

SOLFOROSA LIBERA:

ZUCCHERI RESIDUI:

ESTRATTO SECCO: