



## FRUCTUS

E' un vino moderno e fruttato. Presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la marasca, la ciliegia selvatica ed i frutti di bosco. Equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza, ha tannini ed buona struttura, che lo rendono piacevolmente vinoso.

**VITIGNO:** 100% Montepulciano.

**CLASSIFICAZIONE:** Rosso Conero a denominazione d'origine controllata.

**AREA di PRODUZIONE:** Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

**/IGNETO:** Le uve provengono dal vigneto degli Svarchi, nell'omonimo podere di Numana, con alto investimento di viti per ettaro e bassa quantità di uva prodotta da ogni pianta. Ciò porta grandi vantaggi per le caratteristiche di pregio del vino. La forma di allevamento è a cordone speronato.

**COMPOSIZIONE del SUOLO:** Terreno di buona struttura, calcareo e marnoso.

**/ENDEMMIA:** Viene effettuata all'inizio di ottobre, con attenta selezione dei grappoli migliori, raccolti a piena maturazione.

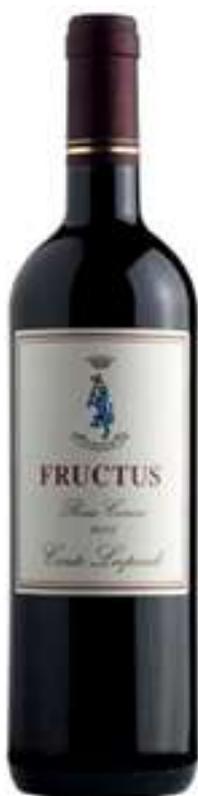
**TECNICA di PRODUZIONE:** Appena vendemmiata, l'uva viene diraspata e pigiata sofficemente. Il mosto ottenuto fermenta con lieviti selezionati, a temperatura controllata. La macerazione delle bucce ha una durata di circa 12-15 giorni.

**AFFINAMENTO:** Il vino, dopo la fermentazione malolattica, viene affinato in serbatoi d'acciaio inox per circa 7-8 mesi e 2 mesi in barrique usate, poi viene imbottigliato. Lo si può conservare a lungo in cantina.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** E' un vino moderno e fruttato. Presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la marasca, la ciliegia selvatica ed i frutti di bosco. Equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza, ha tannini morbidi ed una buona struttura, che lo rendono piacevolmente vinoso.

**ABBINAMENTI RACCOMANDATI:** E' un vino di facile abbinamento. Oltre agli antipasti di salumi ed i primi piatti tradizionali, è indicato con tutti i menu a base di carne arrosto o in umido. E' adatto anche ai formaggi non molto stagionati. Temperatura di servizio: 16 – 18°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** Contenuto di alcol di circa 13%.



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)