

ROSSO CONERO DOC

JULIUS

UVE 100% MONTEPULCIANO

GRADO ALCOLICO 13,50%

Vigneto a 250m/slm di altitudine. Disposizione sud.

Allevamento a cordone speronato. Resa per ettaro di 80q. Vendemmia in piccole casse di grappoli maturi in eccellente stato sanitario. Fermentazione complessiva di 20gg, parte in tini di rovere francese e parte in fermentini d'acciaio a temperatura controllata. Fermentazione mano-lattica ed elevazione in piccoli fusti usati e grandi da 60hl. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Colore rosso rubino con riflessi violacei con profumi all'inizio di frutta fresca, amarena, ciliegia, proseguendo spezie, fumo, aromi di torrefazione.

In bocca buon volume con tannini evoluti morbidi, fini e leggermente setosi e piccanti, non amari e non astringenti e non secchi al palato con buona persistenza.

Temperatura di servizio 18° gradi

Produzione 47000 bottiglie da 0,75l. e 500 da 1,50 l. circa.

