



NERTO Rosso Conero D.O.C.



VITIGNO: 100% Montepulciano.

CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero
a Denominazione d'Origine Controllata.

Vinificazione: fermentazione tradizionale
in tini di acciaio

Dai vigneti delle cantine Pesaresi
nasce NERTO.

I terreni calcarei dove crescono i vigneti,
esposti a Sud-Est, conferiscono al vino un
aromaticità fruttata, ma ben strutturato.

NERTO in dialetto anconitano sta a
significare spesso, grosso.

Da abbinare preferibilmente a carni rosse
o cacciagione.

Gradazione alcolica: 14%



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com