



# ANGELI DI VARANO



*LT 0,750*

## **SCHEDA TECNICA: ROSSO CONERO DOC**

**DENOMINAZIONE:** primo di tre

**VARIETA':** Montepulciano 100 %

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % vol.

**VIGNETO:** Vigna del lepre

**TERRENO:** pleistocenico, con argilla in profondità e sabbioso in superficie

**ESPOSIZIONE:** sud, sud-ovest

**ALTITUDINE:** circa 95 mt. s.l.m.

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 3700 ceppi per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contro-spalliera con potatura a guyot

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li/ha

**PERIODO DI RACCOLTA:** dalla prima settimana di ottobre, in vari periodi a seconda della maturazione delle uve, raccolta manuale in cassette, cernita finale

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata in tini di cemento vetrificato con frequenti rimontaggi

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di cemento vetrificato

**CARATTERISTICHE SENSORIALI:** di colore rosso rubino intenso, all'olfatto sprigiona un bouquet complesso, intenso ed avvolgente caratterizzato da toni fruttati con note di frutti di bosco, marasca, mora. Al palato è elegante, caldo, di grande struttura, tannicità spiccata e una lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:** si accompagna a primi piatti con sughi di cinghiale, lepre, carni rosse, formaggi medi e stagionati.