



*Dal vigneto "Rigo", sul monte Camillone  
una sinfonia di frutto in 23 filari*

## rigo<sup>23</sup>

**Tipo:** Rosso

**Vitigno:** Montepulciano

**Classificazione:** Conero DOCG Riserva

**Tipologia di coltivazione:** biologica certificata  
"in conversione"

**Tipologia del terreno:** limoso-argilloso, molto calcareo

**Anno di impianto:** 2008

**Resa per ettaro:** 50 q.li

**Altitudine del vigneto:** 70 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud

**Sistemi di allevamento:** alberello

**Densità di impianto:** 10.000 piante / ha

**Epoca di vendemmia:** terza settimana di settembre

**Raccolta:** uve selezionate e raccolte a mano

**Vinificazione:** in serbatoi d'acciaio a temperatura  
controllata di 28° C con macerazione di 18 giorni

**Maturazione:** 14 mesi in barriques di rovere  
francese

**Affinamento:** 10 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14,5%

**Temperatura di servizio ideale:** 18° C

**Note organolettiche:** rubino intenso con riflessi  
violacei. Al naso piccoli frutti di bosco, viola con  
finale speziato. Al palato grande equilibrio, eleganza  
e freschezza, ben bilanciato da un tannino fitto e  
nobile

**Etichetta:** *La foglia*, opera dell'artista Fiorenzo Zaffina,  
storico art director delle copertine del settimanale  
*l'Espresso*

### IL TALENTO

Due professionisti giovani condividono con noi la voglia di sperimentare per arrivare all'eccellenza: Danilo e Giovanni, tecnici di assoluto talento, ci aiutano in vigna e in cantina

### CHI SIAMO

Paolo G. Brera  
Emanuela Fioretti



### FIORETTI BRERA

Via della Stazione, 48 - CASTELFIDARDO (An)  
349.7220101 - info@fiorettibrera.it

**FIORETTI BRERA**  
organic italian winery