



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche, provincia di Ancona.

**Ubicazione:** scelta dei migliori vigneti nell'area del Rosso Conero, nei pressi dell'omonimo promontorio della costa adriatica marchigiana.

**Età:** 8-30 anni.

**Suolo:** i terreni derivano da rocce marnose calcaree intercalate a zone di terra rosso bruna e argilla, con prevalenza di pietra in prossimità del promontorio risalenti al plio-pleistocene.

**Esposizione ed altitudine:** in prossimità della costa, prevalentemente in posizione protetta dai venti freddi di bora ad altitudini di 130-230 m.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** 90 % Montepulciano, 10% Sangiovese.

**Sistema d'allevamento:** contro spalliera, guyot e doppio guyot.

**Densità d'impianto:** 2500-4500 piante per ettaro.

**Resa per ettaro:** 70-80 q.li di uva.

## Vinificazione

**Raccolta:** a mano.

**Vinificazione:** l'80% del vino viene vinificato facendo un "ripasso", una rifermentazione sulle vinacce e sulle uve appassite di Montepulciano così da aumentare leggermente il grado alcolico e dare maggior rotondità, un colore più intenso e aromi ancora più complessi di frutta matura. Il restante 20% viene vinificato in modo tradizionale con una macerazione di 15/20 giorni sulle bucce.

**Maturazione:** 60% matura in barrique, 40% in botti di rovere francese da 25 e 35 hl. per 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia in magazzino termo-condizionato.

## Evoluzione

Un vino che sa già farsi apprezzare dall'anno successivo alla vendemmia ma con una considerevole longevità che vi permetterà di gustarlo al meglio anche dopo diversi anni.

**Alcool 13,50% vol.**



rosso rubino luminoso ed intenso, sfumato di vividi riflessi porpora. Egregia la consistenza.



profumi di amarena matura, prugna e mora con note di viola appassita che sfumano nei palpabili sentori eterei di spezie da buona barrique.



rotondo e di gran corpo, gli eleganti tannini si fondono nel calore dell'alcool, rendendo l'equilibrio perfetto. Finale lungo ed intenso.



Predilige le carni stufate e alla griglia. Filetti ed entrecôte di manzo ai ferri, stinchi e tutti i tipi di selvaggina continuano la lista dei tanti possibili abbinamenti, inclusi diversi formaggi stagionati.

Temperatura servizio  
18° C.

