



ROSSO CONERO

ANTICHI PODERI DEL CONTE

VITIGNO: 100% Montepulciano.

CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero a denominazione d'origine controllata.

AREA di PRODUZIONE: Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Le uve provengono dal vigneto degli Svarchi, nell'omonimo podere di Numana, con alto investimento di viti per ettaro e bassa quantità di uva prodotta da ogni pianta.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di buona struttura, calcareo e marnoso.

VENDEMMIA: Viene effettuata all'inizio di ottobre, raccolti a piena maturazione.

TECNICA di PRODUZIONE:

Appena vendemmiata, l'uva viene diraspata e pigiata sofficientemente. Il mosto ottenuto fermenta con lieviti selezionati, a temperatura controllata. La macerazione delle bucce ha una durata di circa 12-15 giorni.

AFFINAMENTO:

Il vino, dopo la fermentazione malolattica, viene affinato in serbatoi d'acciaio inox per circa 7-8 mesi, poi viene imbottigliato. Lo si può conservare a lungo in cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la marasca, la ciliegia selvatica. Equilibrato nei profumi, ha tannini morbidi ed una buona struttura, che lo rendono piacevolmente vinoso.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

E' un vino di facile abbinamento. Oltre agli antipasti di salumi ed i primi piatti tradizionali, è indicato con tutti i menù a base di carne arrosto o in umido. Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%