

FAZI BATTAGLIA

PASSO DEL LUPO

ROSSO CONERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVE

85% Montepulciano, 15% Sangiovese.

Il Rosso Conero nasce da vigneti adagiati sulle pendici del monte Conero, in vicinanza di Ancona. Questi terreni derivano dallo sfaldamento del monte e presentano una composizione fisicochimica, una permeabilità e un microclima del tutto particolari.

TECNICA DI PRODUZIONE

Il processo produttivo è improntato a tecniche di vinificazione molto curate in ogni passaggio. L'arrivo in bottiglia, dove il Rosso Conero si affina per circa 2 mesi, è preceduto dalla fermentazione tradizionale in tini di cemento, con 20 giorni circa di macerazione a temperatura controllata, e da 4 mesi di maturazione in sempre in tini di cemento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso e brillante, con sfumature violacee.

Bouquet: intenso, persistente e arricchito da piacevoli sentori di frutti rossi.

Sapore: secco e asciutto, armonico e corposo allo stesso tempo, con fragranze di frutta e fiori rossi appassiti.

Temperatura di servizio 18°C