

Ozio



Marche Rosso I.G.T.

TIPOLOGIE DI UVE: Montepulciano 100%

VIGNETO

0,7 ettari di vigneto in collina con esposizione Sud.

densità di impianto: 3,00m x 1,20m

tipo di allevamento: cordone speronato

età media delle viti: 15/20 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300 m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Ottobre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro

vino: 40 q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 15-20 giorni a contatto con le bucce senza controllare le temperature.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

effettuata in barriques.

INVECCHIAMENTO

effettuato in barriques per circa 12 mesi.

AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 18 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2002

produzione media annua: 2500 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: rosso rubino intenso.

profumo: sentori di frutta rossa matura, uniti a cuoio, caffè, pepe nero e tabacco.

sapore: pieno, morbido ed elegante con una buona spina dorsale di tannino.

SUGGERIMENTI

servire a circa 18-20°C. Ideale con carni alla griglia o arrosto, stufati e piatti di selvaggina.