

CONTE ROSSO PICENO D.O.C

Prima annata di produzione
2009

Produzione media annua bottiglie
6500

Uve
Montepulciano e Sangiovese

Terreno
Sciolto, Argilloso, Sabbioso

Esposizione terreno
Est-Sud-Est

Altitudine
250-300 m s.l.m

Età media delle viti
25/35 anni

Resa del vigneto
50q per ettaro

Tipo di allevamento
Cordone Speronato

Vendemmia
Raccolta manuale 100%

Fermentazione
In vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione
24-28° C

Durata di fermentazione
15-20 giorni circa a contatto con le bucce

Fermentazione melo lattica
Svolta in vasche d'acciaio inox

Affinamento
4 mesi in vasche di acciaio inox
Poi in bottiglia

