

CONTE

Rosso Piceno D.O.C.



TIPOLOGIE DI UVE: Montepulciano Sangiovese

VIGNETO

1,5 ettari di vigneto in collina con esposizione Est-Sud-Est
densità di impianto: 3,00m x 2,00m
tipo di allevamento: cordone speronato
età media delle viti: 15/35 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.
tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso
altitudine: 250/300m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Settembre e 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 8-10 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata (min 24°C, max 28°C).

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

effettuata in vasche di acciaio.

MATURAZIONE

in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 6 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2009
produzione media annua: 3000 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: rosso rubino intenso
profumo: sentori di frutta rossa e petali di fiore.
sapore: pieno, morbido ed elegante.

SUGGERIMENTI

Servire a circa 15-18°C.
Ideale con carni e piatti a base di pesce moloto elaborati.