C A M E L I I R E N E

RED

Marche Rosso I.G.T.

TIPOLOGIE DI UVE
alicante grenache (bordò)

VIGNETO
piccolissimo vigneto esposto a sud sulle colline di Castorano, 5.000 ceppi per ettaro a guyot, vigneto di 5 anni

TIPO DI TERRENO
argilloso-sabbioso ricco di microelementi

VENDEMMIA
la raccolta viene effettuata a mano in piccole cassette, verso la fine di settembre

RESA PER ETTARO
circa 1,5 chili per pianta, a seconda della stagione

VINIFICAZIONE
in acciaio senza lieviti selezionati, rigorosamente solo lieviti indigeni, con frequenti follature, per circa 8-10 giorni, a una temperatura di circa 20 gradi, poi si fa una pressatura soffice, e va i barrique, dove avviene la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO
12 mesi in barrique e almeno 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
colore rosso tenue, al naso, elegante floreale, spiccano subito frutti rossi, ribes, lamponi, ciliege, more, con un giusto equilibrio di tannini, grande complessità nel finale, lungo e persistente in bocca

TEMPERATURA DI SERVIZIO
servire a 18 gradi