



VIGNETI

Zona di produzione: Loc. Roncitelli Senigallia (AN)
Tipologia del terreno: Argille debolmente sabbiose
Esposizione: Est
Altitudine: 120 m s.l.m.
Uvaggio: Lacrima n. in purezza
Sistema di allevamento: Guyot
Superficie: 2 ha
Densità di impianto: 3600 ceppi/ha
Età media delle viti: 10 anni
Resa media di uva: 50-60 q.li/ha
Vendemmia: in maturazione tecnologica

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata con lieviti specifici.
Affinamento: 9 mesi in tonneau sui lieviti, 24 mesi in bottiglia.
Viticultura: In conversione biologica
Alcol: 12,5% vol **Zuccheri residui:** n.r.
Acidità Totale: 5,70; **Ph:** n.p.;

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.
Mix armonico e complesso di profumi primari, secondari e terziari, con note di ciliegia, rosa e frutti di bosco accanto a sentori di vaniglia, cacao e cuoio.

Abbinamento: Piatti importanti di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati e cibi profumati con tartufo nero.

Temperatura di servizio: 19°C