



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche, provincia di Ancona.

**Ubicazione:** in località Montacuto e Varano, all'interno del Parco Naturale, posti alle falde del Promontorio del Conero.

**Età: 10-30 anni.**

**Suolo:** i terreni derivano da rocce marnose calcaree intercalate a zone di terra rosso bruna, argilla e presenza di pietra risalenti al plio-pleistocene.

**Esposizione ed altitudine:** nei pressi del mare, ma in posizione protetta dai venti di bora dal Monte Conero e dalle alte coste, a 130-250 m.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** 100 % Montepulciano.

**Sistema d'allevamento:** guyot e doppio guyot.

**Densità d'impianto:** 2500-4500 piante per HA.

**Resa per ettaro:** 60 q. d'uva con sistema di potatura a ridotto carico di gemme per pianta, permettendo così di concentrare l'accumulo di sostanze elaborate in pochi grappoli per vite.

## Vinificazione

**Raccolta:** le uve a maturazione tardiva sono vendemmiate a mano e per il 50% messe ad appassire per oltre 6 settimane.

**Vinificazione:** avviene prima per le uve a maturazione tradizionale e, dopo 50 giorni, per quelle in appassimento. Fermentazione in piccole vasche di cemento con frequenti rimantaggi giornalieri. La macerazione sulle bucce si protrae per molti giorni.

**Maturazione:** dopo la svinatura, il vino matura in barrique per 15 mesi ed affina in bottiglia per circa un anno.

## Evoluzione

Vino di grande invecchiamento, destinato ad impreziosire le più belle cantine e carte dei vini. Il tempo ci darà ragione di considerarlo una rarità enologica.

**Alcool 14,50% vol.**



il rosso rubino è profondo e ricorda la preziosa pietra birmana. Le sfumature sono di porpora e riconducono alla matrice del vitigno in purezza. Grande la consistenza.



preziose e potenti le note odorigene che si esprimono in sentori di confettura fra amarene e prugne. Esplodono le spezie: pepe, cannella e liquerizia. Dal fondo salgono piacevoli sensazioni di pregiati tabacchi, cacao e tostatura di caffè. Il rinalzo finale lo danno gli eteri. Pregiate in tutto l'insieme le note aromatiche di una eccellente maturazione in barrique.



la potenza in bocca è scatenante; generosissimo e avvolgente l'abbraccio dell'alcool che modera i pregiati tannini dei roveri francesi. L'eccellente sapidità dirompe in tutta la cavità orale con grande intensità, in un vellutato finale di lunga persistenza e di perfetta armonia.



Grandi carni rosse da bovini di pregio, selvaggina da pelo e piuma nobile soprattutto in preparazioni tartufate. Eccelle su fagiani, pernici e beccacce e non di meno sui piccioni. Grandi abbinamenti su formaggi stagionati e di struttura, come ad esempio il Fossa di Talamello e Sogliano, il pecorino di Pienza ed il sardo.

Temperatura servizio  
 18/20° C.

