MONCARO

CIMERIO

Conero DOCG Riserva

Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.
Ubicazione: scelta dei migliori vigneti nell'area del Rosso Conero, nei pressi dell'omonimo promontorio della costa adriatica marchigiana.
Età: 8-30 anni.
Suolo: i terreni derivano da rocce marnose calcaree intercalate a zone di terra rosso bruna e argilla, con prevalenza di pietra in prossimità del promontorio risalenti al plio-pleistocene.
Esposizione ed altitudine: in prossimità della costa, prevalentemente in posizione protetta dai venti freddi di bora ad altitudini di 130-230 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 100 % Montepulciano.
Sistema d'allevamento: contro spalliera, guyot e doppio guyot.
Densità d'impianto: 2500-4500 piante per ettaro.
Resa per ettaro: 70-80 q.li di uva.

Vinificazione

Raccolta: a mano.
Vinificazione: in vasche di cemento con frequenti rimontaggi giornalieri e macerazione prolungata sulle bucce.
Maturazione: in botti di rovere Allier e Slavonia e barrique per 12 mesi, successivo affinamento in bottiglia in magazzino termocondizionato.

Evoluzione

Lasciatelo tranquillamente dormire e maturare in bottiglia perché non teme l'ossidazione del tempo. La sua considerevole longevità vi permetterà di gustarlo al meglio anche diversi anni dopo la vendemmia.

Alcool 13,50% vol.

il colore è di un intenso e lucente rosso rubino che sfuma alla porpora. Ottima la consistenza.

eccellenti profumazioni fruttate di amarena e viola passita soddisfano l'olfatto con grande finezza. L'intensità e la persistenza sono alla massima forza. Complesse note di aromi terziari speziati ed eterei si sprigionano dal fondo, mettendo in evidenza un elegante legno.

rotondo e di gran corpo, praticamente saporito. Ottimi i tannini nobili contrastati dalla calura dell'alcool, a rendere l'equilibrio perfetto. L'armonia avvolge tutte le sue componenti in un finale di grande eleganza.

Predilige le carni stufate e alla griglia. Notevole è l'abbinamento su anatre e oche arrostite e in umido, come anche le trippe bovine. Filetti ed entrecôte di manzo ai ferri, stinchi e ossibuchi di vitello continuano la lista dei tanti possibili abbinamenti, inclusi diversi formaggi stagionati.

Temperatura servizio
18° C.