

CONERO DOCG RISERVA

Folle



Vigneti

REGIONE	Marche, provincia di Ancona
LOCALITÀ	Contrada Calcinara, situata nel paese di Candia (AN)
ETÀ	20 anni
TERRENO	Composto da rocce pelitiche di natura clastica, marne e banchi calcarenitici. Arenarie. Tessitura: argilloso-sabbiosa. Suolo ricco di calcare e fossili marini
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	200 metri s.l.m. Esposizione a Sud, Sud-Est. Parte del vigneto più acclive

Uvaggio e caratteristiche culturali

UVAGGIO	Montepulciano 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA	40 hl di vino per ettaro

Vinificazione

RACCOLTA	Esclusivamente manuale
VINIFICAZIONE	Fermentazione indigena senza pied de cuve. Alte temperature di fermentazione. Macerazione post-fermentativa di 20-35 giorni in base all'annata con fermentazione malolattica spontanea sulle bucce. Travasi e batonnage per i successivi anni
AFFINAMENTO	12/18 mesi in barriques di rovere francese. Assemblaggio in vasca e sosta per 1 o 2 anni. Affinamento in bottiglia.

Analisi organolettiche

VISTA	Rosso rubino intenso, impenetrabile
NASO	Complesso, elegante, aperto, speziato, polvere di cacao e leggermente terroso. Chiodi di garofano, tabacco, pepe nero e leggera fragranza di caffè
GUSTO	Corposo e sapido. Tannini ricchi ma vellutati. Materico

Shelf-life

15 anni e più. Vivo e brillante nei primi 5 anni. Sempre più complesso negli anni a venire.

Prima annata di prod.

2007

Abbinamenti

Ideale con selvaggina, agnello, carni arrosto, carni rosse grigliate con aceto balsamico. Abbinamenti complessi con selvaggina preparata con polvere di cacao o caffè.

CONERO DOCG RISERVA

Folle



Retro etichetta

A volte capita che nella vita di una persona questa sia attraversata da un brivido di follia, un impulso vitale che acceca la ragione e diviene irrefrenabile azione. Da qui prende vita questo vino ed è dedicato a tutte le persone che ripetutamente si mettono in gioco nonostante agli occhi degli altri ciò possa risultare "folle"

