



VIGNAIOLI NEL CONERO

Folle - Conero Docg Riserva

Vigne

Località	Regione Marche. Contrada Calcinara situata nel paese di Candia, frazione di Ancona
Agricoltura	Biologica certificata
Età	26 anni
Suolo	Argilla e gesso, suolo ricco di fossili marini
Esposizione	200 metri sul livello del mare. Esposizione sud

Uvaggio

Varietà	100% Montepulciano - single vineyard
Sistema di Allevamento	Cordone speronato
Densità	4.000 piante/ha
Resa	40hl/ha

Vinificazione

Vendemmia	Totalmente manuale
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate tra fine settembre ed i primi di ottobre. Diraspate e selezionate tramite il tavolo di cernita per eliminare tutte le parti verdi del grappolo. La fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni avviene in cemento, terminata la fermentazione si colma la vasca per allungare il contatto con le bucce ed arrivare all'incirca ai 28 giorni totali.
Affinamento	Per due anni la metà del vino circa affina in cemento e l'altra metà in botte grande di rovere austriaco.

Analisi organolettiche

Vista	Rosso rubino intenso
Naso	Complesso, speziato, cacao, sottobosco
Gusto	Pieno e ricco con una trama tannica profonda e sapida data dalla presenza di gesso nel suolo.



LA CALCINARA

VIGNAIOLI NEL CONERO

Folle - Conero Docg Riserva

