



VIGNAIOLI NEL CONERO

Il Cacciatore di Sogni - Rosso Conero Doc

Vigne

Località	Regione Marche. Contrada Calcinara situata nel paese di Candia, frazione di Ancona
Età	20 anni
Suolo	Arenaria e sabbia. Argilla e gesso. Suolo ricco di calcare e fossili marini.
Esposizione	200 metri sul livello del mare. Esposizione ovest, nord-ovest e sud.

Uvaggio

Varietà	100% Montepulciano - tutte le parcelle aziendali
Sistema di Allevamento	Guyot e Cordone Speronato
Densità	4.000 piante/ha
Resa	60hl/ha

Vinificazione

Vendemmia	Totalmente manuale
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e selezionate tramite il tavolo di cernita per eliminare tutte le parti verdi del grappolo. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, per un contatto con le bucce di circa 10 giorni.
Affinamento	Circa 18 mesi in cui l'80% della massa affina tra cemento ed acciaio il restante 20% in legno grande e piccolo.

Analisi organolettiche

Vista	Rosso rubino
Naso	Frutta, spezia ed erbe mediterranee
Gusto	Goloso e persistente con una trama tannica giovane ed agile. Minerale e scorrevole.



LA CALCINARA

VIGNAIOLI NEL CONERO

Il Cacciatore di Sogni - Rosso Conero Doc

