



VIGNAIOLI NEL CONERO

MUN - Marche Igt Rosato

Vigne

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

Uvaggio

Varietà	100% Montepulciano - single vineyard
Sistema di Allevamento	Guyot
Densità	4.000 piante/ha
Resa	70hl/ha

Vinificazione

Vendemmia	Totalmente manuale
Vinificazione	Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e immediatamente portate in cantina. Pressatura soffice e diretta del grappolo intero, nessuna macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio.
Affinamento	Circa 6 mesi sulle proprie fecce fini in acciaio fino alla messa in bottiglia.

Analisi organolettiche

Vista	Rosa antico
Naso	Complesso, piccoli frutti di bosco, rosa selvatica, timo
Gusto	Vivo e gustoso. Minerale e sapido dovuto dal calcare di Contrada Calcinara.



LA  CALCINARA

VIGNAIOLI NEL CONERO

MUN - Marche Igt Rosato

