



VIGNAIOLI NEL CONERO

Terra Calcinara - Conero Docg Riserva

Vigne

Località	Regione Marche. Contrada Calcinara situata nel paese di Candia, frazione di Ancona
Agricoltura	Biologica certificata.
Età	25 anni
Suolo	Argilla e calcare, suolo ricco di fossili marini
Esposizione	200 metri sul livello del mare. Esposizione sud

Uvaggio

Varietà	85% Montepulciano - 15% Sangiovese
Sistema di Allevamento	Cordone Speronato e Guyot
Densità	4.000 piante/ha
Resa	50hl/ha

Vinificazione

Vendemmia	Totalmente manuale
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e gli acini selezionati tramite il tavolo di cernita per eliminare tutte le parti verdi del grappolo. Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni in tini aperti ad acino intero con leggere follature manuali per circa 12 giorni
Affinamento	Per 24 mesi in botte grande di rovere. 12 mesi in bottiglia

Analisi organolettiche

Vista	Rosso rubino
Naso	Complesso, floreale, sanguigno, agrumeto, speziato.
Gusto	Ricco e leggiadro con una trama tannica sottile, setosa e sapida





Terra Calcinara - Conero Docg Riserva

