



Marche IGT Rosso

Vitigno: Grenache 100%

Zona di Produzione: Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud (150 mt s.l.m.).

Terreno: a base alluvionale caratterizzata da argille, sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura a cordone speronato.

Densità dei ceppi: 3000 per Ha

Produzione per ettaro: 40 q.li

Resa in vino: 60%

Epoca della vendemmia: tra metà e fine Settembre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a una temperatura tra i 25°C e 27°C per 15 gg.

Affinamento: in piccole botti da 110 lt di rovere francese, 100% nuove, per 26 mesi.

Alcool: 13,5% Vol.

Ph: 3,40

Acidità totale: 6 gr/l (acido tartarico)

Estratto secco: 31 gr/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Al naso si presenta con un mix perfetto di frutto, spezie e fiori a cui il palato, pennellato con misura, dona valore e profondità lasciando una bocca felpata di lunga tenuta aromatica.