



---

## 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 sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare, con presenza di argilla in profondità.

**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:** seconda decade di 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 e barrique da 220 lt di rovere francese, 100% nuove, per 24 mesi.

**Alcool:** 13,5% Vol.

**Ph:** 3,3

**Acidità totale:** 6,5 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.



**Michelangelo** Marche Rosso IGT: nato sulla scia del “fenomeno” di rilancio di un antico biotipo locale di Grenache, il Michelangelo rappresenta la sfida più ardua ma anche quella più densa di soddisfazione per Emanuele che vinifica queste uve dapprima in acciaio (per la fermentazione) e poi in piccole botti da 110 lt di rovere francese (ca. la misura di una feuillette), 100% nuove, per i 24 mesi di affinamento. Il particolare microclima di questo lembo della Val Menocchia si fa sentire garantendo una croccantezza di frutto inaspettata e una buona freschezza di fondo, con il legno a complessare lo spettro olfattivo in maniera educata e armonica, senza eccessi boisé. Il sorso è fiero, materico ma slanciato, dinamico e saporito. Chiude tra ferro e sale con decisa profondità.



Marche IGT Rosso

# Michelangelo

