

## VIGNAGIULIA

---

### Marche IGT Rosso



**Vitigno:** Montepulciano 90% - Grenache 10%

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

**Terreno:** drenante per la presenza di ghiaia, a base alluvionale con un mix equilibrato di argilla, sabbia, limo e calcare.

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

**Densità dei ceppi:** 3000 per Ha

**Produzione per ettaro:** 60 q.li

**Resa in vino:** 60%

**Epoca della vendemmia:** prima decade di Ottobre.

**Vendemmia:** uva raccolta a mano in piccole casse.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a temperatura tra 25°C e 27°C per 10 gg.

**Maturazione:** tonneau e barrique di rovere francese (50% nuove, 25% secondo passaggio, 25% terzo passaggio) per almeno 24 mesi.

**Affinamento:** 3 anni in bottiglia.

**Alcool:** 14% Vol.

**Ph:** 3,30

**Acidità totale:** 5/6 gr/l (acido tartarico)

**Estratto secco:** 31 gr/l

---

#### QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Un Montepulciano liberato dagli orpelli delle vinificazioni invasive e dalle rusticità di quelle naive. Amarena, polposità del frutto, bellissima trama tannica, combinati con la naturalezza della beva e i continui rimandi fra componente sapida, balsamicità, liquirizia e ritorno del frutto.

Il tocco di Grenache impreziosisce il sorso pennellando il tannino su percezioni vellutate.

“

Un Montepulciano tutto frutto, estratto con una vinificazione semplice, non invasiva, volta a liberare i caratteri più eleganti del vitigno.

Colpisce per il sorso ritmato e disteso, senza segni di concentrazione seppur strutturato, e per il finale con un tannino esemplare e finissimo. Un capolavoro.

”

Marche IGT Rosso

## Vignagiulia

