

# MAROTTI CAMPI



## DONDERÉ MARCHE IGT ROSSO



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Marche IGT Rosso

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN) - ITALY

**Uve:** Petit Verdot 50%, Montepulciano 25%, Cabernet S.25%

**Tipologia di terreno:** Misto tendente all'argilloso

**Esposizione:** Sud / Sud-Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.100 ceppi/ha

**Vendemmia:** Fine Settembre, inizio Ottobre a mano in cassette

**Vinificazione:** In vinificatori orizzontali per 6 giorni a contatto con le bucce a 20°. La fermentazione finisce in acciaio

**Affinamento:** 12 mesi in piccole botti di rovere francese, almeno 12 mesi in bottiglia.

### SCHEDA ANALITICA

**Alcol:** 14% vol.; **Acidità totale:** 5,00; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 1 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso.

Profumi di mora e sottobosco, pepe nero, Iliquirizia, chiodi di garofano, note balsamiche.

Di struttura al palato, fruttato e speziato, asciutto con tannini morbidi e persistente con un finale pulito.

Servire a 18° circa con carni alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.