



## 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, lliquirizia,

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.