



**Fattoria Le Terrazze**



# Chaos

## *IGT Marche Rosso*

### **Zona di produzione**

Vigne di proprietà site a Numana nel Parco del Conero a circa un chilometro dalla costa.

### **Terreni**

Formatosi nel Pliocene medio superiore, il terreno varia da calcareo-argilloso a calcareo-sabbioso a seconda dell'esposizione.

### **Uve impiegate**

Montepulciano 50%, Merlot 25%, Syrah 25%

### **Tecnica di produzione**

La fermentazione delle uve perfettamente mature e particolarmente selezionate avviene in vasche di acciaio. Durata della macerazione: 8-9 giorni. Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino viene fatto maturare in piccoli fusti di rovere francese per circa 18-24 mesi. Un minimo di 6 mesi di affinamento in bottiglia per completare l'evoluzione del vino.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è complesso ed elegante con riconoscimenti di vaniglia e frutta matura. Al gusto è pieno, morbido con frutto e tannini ben amalgamati.