



Fattoria Le Terrazze



Præliudium

Rosso Conero DOC

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 85% - Syrah 15%

Tecnica di produzione

La fermentazione delle uve perfettamente mature avviene in vasche di acciaio. Durata della macerazione: 5-6 giorni. Una volta completata la fermentazione malolattica il vino viene travasato e imbottigliato alla fine dell'inverno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rubino non troppo carico con evidenti riflessi violacei. Profumo intenso, fruttato e tipico del Montepulciano, esaltato dalla freschezza del Syrah. Sapore morbido ed elegante con sentori di frutta di bosco.