



Fattoria Le Terrazze



Rosso Conero

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 100%

Tecnica di produzione:

La fermentazione delle uve perfettamente mature avviene in vasche di acciaio. Durata della macerazione: 8-9 giorni. Una volta completata la fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare in botti di legno da 20-40 Hl per un periodo di circa 15 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino intenso con riflessi violacei che volgono al granato con l'invecchiamento. Profumo: intenso e fruttato, tipico del Montepulciano. Sapore: morbido ed elegante con sentori di frutti di bosco.