



**Fattoria Le Terrazze**



## **Sassi Neri**

### ***Conero Riserva DOCG***

#### **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 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 granata. All'olfatto presenta grande intensità e persistenza con riconoscimenti di sottobosco, fiori appassiti e un tocco di vaniglia. Al gusto è pieno, corposo e morbido.