



Sassi Neri

Conero Riserva DOCG



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

La Riserva, prodotta per la prima volta nel 1988, prende il suo nome da una delle spiagge più belle della Riviera del Conero, quella appunto denominata Sassi Neri.

Fermentazione a temperatura controllata di 28 °C. Inoculo con lieviti selezionati. Macerazione sulle bucce per 7-10 giorni. Maturazione per 12 mesi in barrique di 1°, 2° e 3° passaggio. Assemblaggio e riposo in acciaio per ulteriori 9 mesi. Messa in commercio dopo circa 2 anni di affinamento in bottiglia.

Profilo Organolettico

Di colore rubino intenso con riflessi granata, al naso si offre con un impatto di grande intensità, dove spiccano sentori fruttati (piccoli frutti rossi di sottobosco) e sentori finemente speziati e balsamici. In bocca l'ingresso è deciso e maschio, con un tannino ricco ma al contempo lungo e setoso, avvolgente. Lunga la persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti

Carni rosse in genere, preferibilmente a lunga cottura, come stinco di vitello al forno, arrosti, brasati, bolliti. Ottimo su cucine a base di funghi e tartufo. accompagnati da lonzino di fico e crescita marchigiana.

-  0,75 L - ALC 13,5%
-  Montepulciano 100%
-  16/18 °C
-  Calice bordeaux