

Rosso Conero

Rosso Conero DOC

Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Vino di tradizione della zona della riviera del Conero, prodotto per la prima volta nel 1967. Ottenuto da uve Montepulciano. Fermentazione a temperatura controllata di 25 °C. Inoculo con lieviti selezionati.
Macerazione sulle bucce per 3-5 giorni. Maturazione per 12 mesi in botte di rovere da 25-40 hl. Assemblaggio e riposo in acciaio per 9 mesi. Almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

- 0,75 L - ALC 13,5%
- Montepulciano 100%
- 16 °C
- Calice borgogna medio

Profilo Organolettico

Di colore rubino con riflessi purpurei, al naso si offre piacevolmente fruttato, dove spiccano note di ciliegia e prugna. In bocca l'ingresso morbido, fragrante, polposo. Il tannino mai invadente, pettina il palato. Questa grande eleganza e beva rende il nostro Rosso Conero DOC Le Terrazze estremamente versatile, ideale anche come aperitivo.

Abbinamenti

Le grandi doti gastronomiche del nostro Rosso Conero lo rendono altamente abbinabile alla cucina della tradizione Marchigiana.

Vi consigliamo di provarlo abbinato ai tipici "vincisgrassi" e allo "stoccafisso all'anconetana".

Non disdegna anche le carni bianche, come il "coniglio in potacchio" e il "pollo alla cacciatora". Grazie alla sua morbidezza ed equilibrio, il vino si presta bene anche come aperitivo, magari in compagnia di un buon tagliere di salumi con fette di pecorino di media stagionalità, accompagnati da lonzino di fico e crescia marchigiana.

Fattoria le Terrazze | Via del Musone 4, Numana (Ancona, Italy) | T (+39) 071 9030054 / 071 7390352
info@fattorialeterrazze.it | **www.fattorialeterrazze.it**