



Rosso Conero

Rosso Conero DOC



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Vino di tradizione della zona della riviera del Monte Conero, prodotto nella prima annata nel 1967. Ottenuto da uve Montepulciano, fermenta in acciaio e matura per un anno in grandi botti di rovere da 25\30 ht, come da tradizione. Affina in bottiglia per 4 mesi prima della vendita.

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 d.o.c. 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 crescita marchigiana.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  16 °C
-  Calice borgogna medio