

SCURO VINO AROMATIZZATO



VITIGNI: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 4.545 C ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

AFFINAMENTO: 8 mesi in tonneau di rovere con incorporazione degli aromi (China Calissaia), riposa 2 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo da solo come digestivo. Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolatino abbinato sperimentando la fusione degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10° C.

DURATA: oltre 5 anni se conservato in condizioni idonee.



LACANOSA