



LACANOSA

ROVETÌ MARCHE IGT MERLOT

Il territorio di Rotella in passato era di considerevole importanza per la città di Ascoli, che aveva posto intorno a questa terra di confine alcune delle sue rocche più potenti. La potenza della rocca di Rovetino era proverbiale, tanto che esisteva il detto "tutto avrà fine, fuori che la Rocca de Rovetì". La nostra vigna di Merlot giace proprio ai piedi della Selva che avvolge i resti della rocca di Rovetino.



VITIGNO: Merlot 100%.

VIGNETI: a 470 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 4.545 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 12/14 giorni a temperatura controllata (max 26 °C).

MATURAZIONE: affinato in tonneau di Allier (5 hl) di diverse tostature per 12 mesi.

AFFINAMENTO: dopo l'imbottigliamento, 6-8 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per far evolvere il bouquet.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino scuro, intenso e profondo.

Profumo: al naso offre un frutto pieno, suadente, con ciliegie, mirtilli, ribes nero, su note speziate dolci e tostate.

Sapore: ricco, ampio, di grande struttura e persistenza aromatica. Tannino corposo ma vellutato, grazie al lungo affinamento in tonneau. Finale avvolgente.

GRADO ALCOLICO: dai 13 ai 14% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con maccheroncini al ragù di cinghiale, selvaggina da penna, carni alla brace con funghi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.