



LACANOSA

PACTUM

ROSSO  
MARCHE IGT



*“Pactum”, in latino “Accordo”. L’unione di 5 vitigni a lungo affinati in singoli tonneaux creano una importante melodia, un vino complesso, elegante, ricco di sfaccettature.*

**VITIGNO:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sangiovese, Petit Verdot.

**VIGNETI:** a circa 450 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 4.000 ceppi per ettaro.

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

**MATURAZIONE:** ogni vino viene affinato singolarmente in tonneaux di Allier (5hl) di diverse tostature per 24 mesi. Dopo il taglio riposano di nuovo in tonneaux per altri sei 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, quasi impenetrabile.

**Profumo:** al naso offre un bouquet complesso: maraschino, mirtillo, more, prugne, note speziate.

**Sapore:** è denso, caldo con un lungo finale sapido ed avvolgente. Tannini corposi, resi eleganti dalla tostatura di legni pregiati. Finale avvolgente.

**GRADO ALCOLICO:** dai 13,5 ai 14,5% vol. in base all’annata.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con carni arrosto o alla brace con tartufo, brasati, formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

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