



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: I.G.T. Marche Rosso

Zona di produzione: Urbisaglia, Provincia di Macerata

Vigneto: Vigneto di Urbisaglia

Altitudine vigneto: 250 m slm.

Tipologia terreni: Argille limose debolmente sabbiose sovraccollimate, leggermente marnose (contenuto in carbonati), finemente fessurate e superficialmente ossidate.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità: 5500/h

Uvaggio: 100% Montepulciano

Produzione per ettaro: 40 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: II-III decade di ottobre

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 26 gg, con numerose follature

Fermentazione alcolica: In acciaio

Fermentazione malolattica: Completamente svolta in barrique

Invecchiamento: 12 mesi. Il 50% in barriques di rovere francese nuove e il 50% in barriques di secondo passaggio

Affinamento: 18 mesi in bottiglia

DESCRIZIONE

Di color rosso rubino profondo e consistente.

Al naso esprime grande potenza: è intenso, complesso, carico di profumi fruttati che vanno dall'amarena alla prugna matura e ai frutti di bosco dove si incrociano sentori balsamici e di stecca di liquirizia. Al gusto è secco. Calore e morbidezza con gradevole freschezza, tannini delicati e grande sapidità ne fanno un vino di buon corpo. Equilibrio, intensità e lunga persistenza nel finale e un'apprezzabile armonia.

Gradazione alcolica: 14 %

Temperatura di servizio: 16/18°

