



Noten von Zwetschgen, Himbeeren, Konfitüre von Sauerkirsch, schwarzem Pfeffer & Vanille
 Note di marasca, prugna, mora, amarena ... pepe nero & vaniglia

CUVÉE

I.G.T. MARCHE ROSSO

WEINSORTE: 100% Montepulciano
ANBAU IN: In Morro d'Alba - Contrada San Patrignano 2001 und Contrada Sant'Amico 1974
BEGINN DER WEINHERSTELLUNG: 2019
ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG: 1.600
BODENTYPOLOGIE: Mittlere Konsistenz
WEINBERG: Morro d'Alba
MEERESHÖHE: 180 m
AUSRICHTUNG: San Patrignano Süd-West und Sant'Amico Süd
ERZIEHUNGSFORM: Guyot
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: San Patrignano 4.000 und Sant'Amico 3.200
ERNTZEIT: Ende Oktober
ERNTE: handgelesen
DAUER DER GÄRUNG: Fermentierung ca. 30 Tage
MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan und komplett
ERTRAG PRO HEKTAR: 70 DOZ
REIFUNG: Tonneaux für 6 Monate mit wöchentlicher Battonage
AUSBAU: in Flasche für 4-6 Monate
ALKOHOLGEHALT: ca. 14% - 14,5%
SÄURE: 4,94 g/l
RESTZUCKER: 5,2 g/l

TIPO DI UVAGGIO: 100% Montepulciano
IMPIANTO DEI VIGNETI: Morro d'Alba - Contrada San Patrignano 2001 e Contrada Sant'Amico 1974
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2.019
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.600
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto
VIGNETI: Morro d'Alba
ALTITUDINE: 180 s.l.m.
ESPOSIZIONE: San Patrignano Sud/Ovest e Sant'Amico Sud
ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI AD ETTARO: San Patrignano 4000 e Sant'Amico 3.200
EPOCA DI VENDEMMIA: fine ottobre
VENDEMMIA: Grappoli vendemmiati a mano in cassetine
DURATA DELLA FERMENTAZIONE: circa un mese
FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: Spontanea e completa
RESA UVA PER ETTARO: 70 ql/ha
MATURAZIONE: Tonneaux per circa sei mesi con battonage settimanali
AFFINAMENTO: In bottiglia dai 4 a 6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA: Mediamente tra 14% - 14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE: 4,94 g/l
ZUCCHERI: 5,2 g/l

Short facts



Tiefes Rubinrot mit purpurnen Reflexen
 Rosso rubino profondo con riflessi purpurei



Tiefes intensives Bouquet von Zwetschgen, Himbeeren und Konfitüre von Sauerkirsch mit Grundnoten von schwarzem Pfeffer und Vanille.

Dona un bouquet intenso da cui emerge fin da subito un bel fruttato maturo di marasca, prugna, mora ed eccellenti sensazioni di confettura d'amarena su un fondo speziato di pepe nero e vaniglia.



Am Gaumen warm, weich und anschnieg-sam mit feinen Tanninen. Der Abgang trocken und elegant mit grossen Körper und anhaltenden Finale.

Al palato è caldo, morbido ed avvolgente con tannini ben levigati, il finale è asciutto ed elegante fino ad una chiusura di impeccabile persistenza e straordinaria corporosità.



Geschmackvolle Fleischgerichte, Wild und gereiftem Käse
 Selvaggina da piuma, formaggi stagionati, carni rosse al sangue o secondi strutturati.

SERVIER TEMPERATUR **16°** TEMPERATURA DI SERVIZIO

GRÖßERES BORDEAUXGLAS  BORDEAUX MEDIO E AMPIO

BODENTIPOLOGIE - MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd - Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

35% SAND
SABBIA

35% SCHLAMM
ARGILLA

TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

MEDIO IMPASTO. La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica.

Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.

KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

30% LEHM
LIMO

6,5 PH WERT
PH DEL TERRENO

CLIMA

Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è subcontinentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliera e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'Inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.



I.G.T. MARCHE ROSSO

TENUTA DI FRA'