

IL NEPOTE

MARCHE IGT ROSSO



Zona di vinificazione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro –Urbino. Regione Marche – Italia.

Designazione: Marche Rosso IGT.

Vitigno: Sangiovese 50% e Montepulciano d'Abruzzo 50%

Vigneto: Vigna di circa 20 anni.

Superficie: 5 ha.

Sesto d'impianto: 3 x 1.

Altitudine: 300 mt slm.

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a doppio capovolto.

Epoca di raccolta: terza decade di settembre

Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento e varie fasi di raccolta.

Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.

Resa per ettaro: 80 q.li x Ha.

Vinificazione: subito dopo l'arrivo in cantina, i grappoli vengono immediatamente diraspati. Gli acini ancora interi vengono deposti in tini d'acciaio, dove, attraverso follature e rimontaggi, regalano il caratteristico colore alla massa fermentante. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Affinamento: 4/5 mesi in tini di acciaio, 2 mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 14% – 15%

Temperatura di servizio: 16° in calici di media ampiezza

Abbinamenti: Si accompagna perfettamente a carni alla brace e preparazioni di carni non troppo complesse.

Perfetto con i formaggi stagionati e salumi del territorio.



ESAME VISIVO

Limpido, Rosso rubino.



ESAME OLFATTIVO

Fiori rossi, rosa e viola; note di frutta a bacca rossa, ciliegia croccante e susina. Vinoso.



ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, morbido, fresco e di buona tannicità.



320 8419306
340 5798044



info@cantinasorrigo.it
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).

