

# FILARI FRA I DUE FIUMI

## 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:** prima decade di Ottobre

**Metodologia di raccolta:** uve vendemmate 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, 12 mesi in barrique di rovere.

**Titolo alcolometrico:** 14% – 15%

**Temperatura di servizio:** 16° ÷18°C in ampi calici.

**Abbinamenti:** si accompagna perfettamente a preparazioni anche complesse di carne, stufati, brasati. Cacciagione di penna e piuma. Perfetto con i formaggi stagionati e salumi del territorio.



### ESAME VISIVO

Limpido, Rosso rubino tendente al granato, consistente.



### ESAME OLFATTIVO

Fiori rossi, rosa e violetta sfiorite; note di frutta a bacca rossa, confettura di ciliegia e prugna matura, piccoli frutti rossi. Note speziate di vaniglia, pepe, boisè, tabacco e liquirizia.



### ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, di grande morbidezza avvolgente contrastata da tannini setosi, buona freschezza e sapidità.



320 8419306  
340 5798044



info@cantinasorrìco.it  
www.cantinasorrìco.it.



Strada Le Grazie 30  
San Costanzo  
61039 (PU).

