

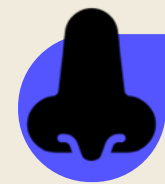


SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.
Designazione: Marche Rosso IGT.
Vitigno: Pinot Nero
Vigneto: vigna di circa 10 anni.
Superficie: 2 ha
Sesto d'impianto: 2,8 x 0,85
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione: Sud
Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a Guyot.
Epoca di raccolta: terza decade di Agosto
Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.
Tipologia terreno: medio impasto – argilloso
Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.
Vinificazione: diraspatura dei grappoli subito dopo l'arrivo in cantina. Follature e rimontaggi della massa fermentante a temperatura controllata.
Affinamento: affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia..
Titolo alcolometrico: 11% – 12%
Temperatura di servizio: 12° in calici di media ampiezza
Abbinamenti: accompagna primi piatti e secondi a base di carne. Perfetto anche con zuppe di pesce e brodetti marchigiani. Si accosta perfettamente anche a salumi e formaggi, anche stagionati, del territorio.



ESAME VISIVO
Limpido, rosso rubino.



ESAME OLFATTIVO
Sentori di rosa e fiori rossi; Note di piccoli frutti rossi e ciliegia, note speziate di pepe.



ESAME GUSTATIVO
Secco, abbastanza caldo, morbido, di buona freschezza, sapido, leggermente tannico.

TECHNICAL SHEET

Production area: Municipality of San Costanzo, Stacciola. Province of Pesaro Urbino. Marche Region – Italy.
Designation: Marche Rosso IGT.
Vine variety: Pinot Nero
Vineyard: vineyard of about 10 years.
Area: 2 ha
Plant spacing: 2,8 x 0,85
Altitude: 200 meters above sea level
Exposure: South
Training method: espalier system with Guyot pruning
Harvest period: third ten days of August.
Harvest method: grapes harvested by hand in small crates, selection of the grapes in the vineyard through thinning.
Soil type: Medium texture – clay
Yield per hectare: 60 quintals per hectare.
Vinification: destemming of the bunches immediately after arrival at the cellar. Temperature-controlled punching down and pumping over of the fermenting mass.
Aging: aged in steel on the fine lees for 6 months. Final aging in bottle.
Alcohol content: 11% – 12%
Serving temperature: 12° in medium-sized glasses
Pairing suggestions: it pairs well with first courses and meat-based main courses. It's also perfect with fish soups and Marche-style broths. It also pairs perfectly with local cured meats and cheeses, including mature ones.



VISUAL EXAMINATION
Clear, ruby red.



OLFACTORY EXAMINATION
Hints of rose and red flowers; Notes of small red fruits and cherry, spicy notes.



TASTE EXAMINATION
Dry, quite warm, soft, with good freshness, savoury, slightly tannic.

