



Fattoria San Lorenzo

IGT Marche Rosso 2019

“di Gino”

Anno di fondazione dell’azienda: tramandata da padre in figlio da generazioni

Anno di 1° imbottigliamento: 1995

Zona e comuni di produzione: Ostra Vetere, Corinaldo (AN)

Uve: Montepulciano 60%, Sangiovese 40%

Denominazione: IGT Marche Rosso

Nome dei vigneti:

Esposizione: sud

Altitudine: 250 – 300 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: misto, prevalentemente sabbioso

Superficie: h 4 circa

Sistema d’allevamento: doppio tralcetto

Densità dell’impianto: 3000 piante per ettaro

Resa per ettaro: ql 70 circa

Età media delle viti: 15 anni

Uva per pianta: 2,5 Kg

Epoca della vendemmia: prima settimana d’Ottobre

Fermentazione in: cemento

Temperatura di fermentazione: libera

Durata di fermentazione e macerazione: 30 giorni

Lieviti impiegati: indigeni

Fermentazione malolattica: svolta

Durata dell’invecchiamento in legno: non ne fa

Legni impiegati: /

Durata dell’affinamento: 12 mesi in cemento sui propri lieviti

Chiarifiche e filtrazioni: nulla , non filtrato

Grado alcolico: 13,5 % vol. **Zuccheri Residui:** 0

Acidità Totale: **Solforosa Libera:** **Solforosa Totale:** **Ph:-**

Produzione biologica e/o biodinamica: biologica

Numero di bottiglie prodotte:

Prima annata di produzione: 1998

Adatto a consumatori: vegani

Abbinamenti consigliati: primi in genere e carni bianche, è comunque un vino con molta versatilità.