

ROSSO CONERO D.O.C. "ROSSO DEL POGGIO"



DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Nome del Vino | Wine Name
"Rosso del Poggio" Rosso Conero DOC

Marchio | Brand
Luigi Pieri

Vendemmia | Harvest Year
2017

Tipologia | Wine Type
Rosso | Red

Numero Bottiglie | Number of Bottles
25.000

Uvaggio | Grapes
Montepulciano 100%

Gradazione Alcolica | Alcoholic Content
14,5°

Abbinamento | Suggested Food Matching
Tagliatelle al ragù o passatelli in brodo, agnello a scottadito, arista di maiale al forno |

Temperatura di servizio | Serving Temperature
18°c

Bicchiere consigliato | Suggested Glass
Ballon piccolo | Small ballon

ANALISI SENSORIALE | SENSORY ANALYSIS

Colore | Colour
Rosso intenso | Deep red

Profumo | Nose
Vinoso e fruttato con sentori di frutta sciroppata |

Gusto | Flavor
Colpisce la sua esplosione di sapori di carattere fruttato che rilascia. Al palato una spiccata sapidità coniugata ad una formidabile struttura |

DESCRIZIONE TERRITORIO DI COLTIVAZIONE | VINEYARDS DESCRIPTION

Territorio di coltivazione | Vineyards Location
Vigneti alle pendici del Monte Conero situati tra la spiaggia di Mezzavalle e il Poggio.

Tipologia del terreno | Soil Type
Marna calcarea e roccia.

Distanza dal mare e quota s.l.m. | Aspect and Elevation
500 metri dal mare, 250 metri di quota

Sistema di allevamento delle viti | Grape Training Method
Cordone speronato | Spurred cordon

Produzione per ettaro | Yield per Hectare
85 q di uva (55hl di vino) | 8500 kg grape (5500 litres wine)

Periodo di raccolta | Harvest Time
Prima decade di ottobre | October, first ten days

Metodo di raccolta | Harvest Technique
Manuale in cassette | By hands, in boxes

Affinamento | Aging
18 mesi in vasche di acciaio inox | 18 months in inox steel containers

VINIFICAZIONE | VINIFICATION

28 gg di macerazione lenta in botti di acciaio inox ad una temperatura costante di 22/24°C senza aggiunta di lieviti. Nei 9 mesi successivi la vendemmia, fermentazione malolattica a temperatura ambiente