

CONERO DOCG RISERVA

Terra Calcinara



Vigneti

REGIONE	Marche, provincia di Ancona
LOCALITÀ	Contrada Calcinara, situata nel paese di Candia (AN)
ETÀ	21 anni
TERRENO	Composto da rocce pelitiche di natura clastica, marne e banchi calcarenitici. Arenarie. Tessitura: argilloso-sabbiosa. Suolo ricco di calcare e fossili marini
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	200 metri s.l.m. Esposizione a Sud, Sud-Est

Uvaggio e caratteristiche culturali

UVAGGIO	Montepulciano 90%, Sangiovese 10%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA	50 hl di vino per ettaro

Vinificazione

RACCOLTA	Esclusivamente manuale
VINIFICAZIONE	Fermentazione spontanea in tini aperti con follature manuali per un soffocissimo rimescolamento delle bucce. Macerazione sulle bucce per circa 10/12 gg. Rimane sulle fecce fini per i successivi 2 anni
AFFINAMENTO	24 mesi in botti grandi di rovere da 25 hl. Affinamento in bottiglia. Non filtrato

Analisi organolettiche

VISTA	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
NASO	Complesso, intenso con sentori fruttati di marasca e cassis. Terroso
GUSTO	Intenso e persistente, tannini morbidi e sinceri

Shelf-life

15 anni e più. Vivo e brillante nei primi 5 anni. Sempre più complesso negli anni a venire

Abbinamenti

Ottimo con carni accompagnate da salse anche dolci, capriolo, primi con sughi di carne. Formaggio di media e lunga stagionatura, tartufo.

Primo anno di prod. 2008

CONERO DOCG RISERVA

Terra Calcinara



Retro etichetta

Terra Calcinara non è solo il nome di questo vino, è il nome della nostra campagna, è l'odore delle querce, è il colore delle erbe in fiore, è la forza del vento che viene dal mare, è il succo dolce dei frutti in ottobre. E' un territorio che porta con sé una bellezza custodita tra passato e futuro

