



Grosso Agontano Conero Docg Riverva

IL CONERO

La selezione delle migliori uve, la resa in vigna volutamente tenuta bassa conferiscono a questo vino una grande struttura. Matura da uno a due anni in piccoli fusti di rovere e quasi altrettanti in bottiglia prima di essere posto al consumo. Adatto a lungo invecchiamento.

Selection of the best grapes and yields in the vineyard that are deliberately kept low give this wine big structure. It is matured for one to two years in small French oak barrels and stays nearly two years in the bottle before it is released for consumption. The wine is suitable for prolonged aging.

ZONA D'ORIGINE | AREA OF ORIGIN: Monte Conero.

TERRENO: medio impasto, ricco di calcare.

SOIL: medium consistency, rich in limestone.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

RESA PER ETTARO: 60 q

YIELD X HECTARE: 6000 kg

LAVORAZIONE: diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni, svinatura e fermentazione malolattica.

WINEMAKING: destalking and soft pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about 10 to 15 days, racking and malolactic fermentation.

AFFINAMENTO: maturazione per 12/18 mesi in barriques e oltre 24 mesi in bottiglia.

AGEING: about 12/18 months in barriques and more than 24 months in bottle.

COLORE: rubino intenso tendente al granato.

COLOUR: intense deep tonality of dark ruby red tending to garnet.

PROFUMO: intenso, complesso, con sentori di frutti maturi su cui prevale la marasca e note delicate di speziature.

BOUQUET: intense with a complex flavor of ripe red fruit, with a prevalence of cherry scents fused with a delicate spiciness.

SAPORE: morbido, caldo, ricco di tannini nobili e persistente.

FLAVOUR: smooth, warm, rich in noble tannins with a pronounced persistence.

CONSUMO: se ben conservato può invecchiare oltre i 10 anni.

CONSUMPTION: if it is well preserved, the wine can age up to 10 years and even more in exceptional vintages.

ABBINAMENTI: indicato con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

FOOD PAIRINGS: it combines perfectly with meats, game and aged cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 18°C



cl.75
cl.150
cl.300