



Blu-Nami Rosso Conero Doc

IL CONERO

Un Rosso Conero nuovo e rivoluzionario. Una nuova onda di piacevolezza ed eleganza.

A new and revolutionary Rosso Conero. A new wave of pleasantness and elegance.

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

TERRENO: medio impasto ricco di calcare.
SOIL: medium consistency rich in limestone.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

RESA PER ETTARO: 80 q
YIELD X HECTARE: 8.000 kg

LAVORAZIONE: uve raccolte a mano in cassette. Macerazione semi-carbonica a grappoli interi. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

WINEMAKING: grapes hand harvested in crates. Semi-carbonic maceration in whole bunches. Soft pressing and alcoholic fermentation in stainless steel tanks, under controlled temperature.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel tanks at controlled temperature.

COLORE: rosso rubino.
COLOUR: ruby red.

PROFUMO: fruttato, ricco di sentori di frutta rossa e bacche rosse.
BOUQUET: fruity, with a rich complex flavour of red fruit and red berries.

SAPORE: morbido, con un tannino equilibrato che dona lunghezza e allo stesso tempo.

FLAVOUR: smooth, with a balanced tannin that gives the wine length and pleasantness.

CONSUMO: 1/3 anni.
CONSUMPTION: 1/3 years.

ABBINAMENTI: salumi, primi piatti e carni.
FOOD PAIRINGS: cold cuts, first courses and meat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 14°C



cl.75