



# 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. Parziale fermentazione a grappolo intero. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

**WINEMAKING:** grapes hand harvested in crates. Partially fermented 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