GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Piancarda Blu
Rosso Conero Doc

IL CONERO

Prodotto con sole uve Montepulciano, viene affinato in botti tradizionali di rovere per un anno prima di essere posto al consumo. Unisce ai profumi tipici di marasca del Rosso Conero una struttura importante ma piacevolmente morbida.

Produced solely with Montepulciano grapes. It is aged in traditional oak casks forat least one year before it is sent to the market.
It combines the typical aromas of cherries of Rosso Conero with an imposing but pleasantly soft structure.

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: 90 q
YIELD X HECTARE: 9000 kg

LAVORAZIONE: uve raccolte a piena maturazione, diraspatura e pigiatura soffice delle uve, fermentazione con macerazione per 8-10 giorni sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica.
WINEMAKING: destalking and light pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about 8 to 10 days racking and malolactic fermentation.

AFFINAMENTO: maturazione per 15 mesi in botte e circa 6 mesi in bottiglia.
AGEING: ageing for about 15 months in cask and 6 months in bottle.

COLORE: rosso rubino intenso.
COLOUR: brilliant ruby red.

PROFUMO: complesso, ampio, intenso e persistente. Ricco di sentori di frutta matura, prugna, marasca e confettura.
BOUQUET: complex, full, intense and persistent. Rich with scents of ripe fruit such as plum, cherrt and jam.

SAPORE: morbido e caldo con tannini pronunciati, eleganti e piacevoli.
FLAVOUR: soft and warm with prominent but elegant and pleasant tannins.

CONSUMO: se ben conservato, può invecchiare 4 - 6 anni.
CONSUMPTION: if it is well preserved, the wine can be aged for 4 to 6 years.

ABBINAMENTI: indicato con carni rosse e formaggi di buona stagionatura.
FOOD PAIRINGS: It goes perfectly with red meats and aged cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 18°C

cl.37,5
cl.75
cl.150