



Marro

Rosso Conero D.O.C. Legno Grande

Ubicazione Vigneto

Podere Chiavarelli, superficie vigneto circa 1 ha.; podere Maggi, superficie vigneto ha 1.80.15 entrambi in frazione Candia, Comune di Ancona, altitudine 220 m. s.l.m. prospiciente la costa adriatica; un versante collinare predisposto alla migliore esposizione solare.

Caratteristiche Uvaggio

I vigneti, con oltre 25 anni di attività, sono caratterizzati da una bassa resa per ceppo pari a 60 ql. uva per ettaro. La natura calcarea-argillosa del terreno, limita lo sviluppo vegetativo, anticipando la maturazione nelle stagioni a clima caldo-asciutto.

Vinificazione

Le uve sono giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate. La fermentazione si svolge ad una temperatura compresa tra i 30° C e 32° C.

La macerazione del mosto-vino con le vinacce si protrae per 15 giorni con rimontaggi giornalieri.

Affinamento

Dopo la svinatura si procede ad effettuare la fermentazione malolattica in botti di legno grande da 25 hl.

A metà gennaio il vino è travasato nuovamente in botti di legno grande dove matura fino agli inizi di giugno quando viene effettuato l'imbottigliamento.

Dati Analitici

Acidità totale 5,01 gr./l.

Acidità volatile 0,48 gr./l.

Alcool 13,30% vol
Estratto secco 28,10 gr./l.

Suggerimenti del Produttore

Vino di corpo e struttura, idoneo per una lunga conservazione in bottiglia.