



## **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.