



CONTE LEOPARDI

PIGMENTO 2014

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Rosso Conero Denominazione di Origine Controllata.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Il vino viene prodotto nell'area limitrofa al Parco Nazionale del Conero, a Numana, in una terra dove le vigne ed il mare si incontrano.

SUPERFICIE VITIGNO

5 ettari.

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 100%

TECNICA DI RACCOLTA

La vendemmia viene effettuata quando l'uva raggiunge la piena maturazione, con una concentrazione zuccherina molto elevata, con una grande selezioni dei grappoli.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Il mosto fermenta a temperatura controllata. La macerazione delle bucce dura circa 20-22 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, segue un lungo affinamento in barrique. Una volta imbottigliato, viene affinato in cantina per circa 12 mesi. Viene prodotto in quantità limitata.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 14,00% vol.

Acidità totale: 5,94 g/l

Acidità volatile: 0,15 g/l

PH: 3,15

Anidride solforosa totale: 69,00 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, brillante e limpido.

Aroma: Intenso, il carattere speziato di chiodi di garofano si unisce armoniosamente a quello di amarena, ribes, e prugna. Una lieve nota di vaniglia ne bilancia il carattere.

Gusto: Astringente e sapido, con prevalenza di ribes, amarena e prugna, mantiene il suo sentore di chiodi di garofano.

Abbinamenti: Richiede un abbinamento con piatti dai sapori decisi, come arrostiti, i brasati e selvaggina. Si abbina bene anche con i formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16°-18°, da far decantare per almeno 1h.

