



CONTE LEOPARDI

# FRUCTUS 2024

## 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

15 ettari.

### VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 100%

### TECNICA DI RACCOLTA

La vendemmia viene effettuata all'inizio di ottobre, con attente selezione dei grappoli, raccolta in piena maturazione.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appena vendemmiata, l'uva viene diraspata e pigiata sofficientemente. Il mosto ottenuto fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. La macerazione delle bucce ha una durata di circa 12-15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in serbatoi d'acciaio inox per circa 6 mesi e poi viene imbottigliato.

### ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,00% vol.

Acidità totale: 6,14 g/l

Acidità volatile: 0,38 g/l

PH: 3,15

Anidride solforosa totale: 45,00 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso Rubino con sfumature viola e scarlatte.

**Aroma:** Moderno e fruttato, presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la marasca, la ciliegia selvatica ed i frutti di bosco.

**Gusto:** Equilibrato e persistente, ha tannini morbidi ed un'ottima struttura.

**Abbinamenti:** Fantastico con i classici taglieri o antipasti di salumi e formaggi del centro Italia. Si sposa in modo unico con piatti tradizionali, come arrosti o piatti in umido.

**Temperatura** di servizio 15°-18°.

