



TALISMANO

CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero DOC

ANNATA: 2019

AREA di PRODUZIONE: prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: le uve provengono dal podere aziendale nella frazione di Numana, in cui i vigneti hanno un alto investimento di viti per ettaro e bassa quantità di uva prodotta da ogni pianta. Ciò porta grandi vantaggi per le caratteristiche di pregio del vino. La forma di allevamento è a cordone speronato.

COMPOSIZIONE del SUOLO: terreno di buona struttura, calcareo e marnoso.

VENDEMMIA: viene effettuata all'inizio di ottobre, con attenta selezione dei grappoli migliori, raccolti a piena maturazione.

TECNICA di PRODUZIONE: 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. DURANTE TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO NON VIENE UTILIZZATA ANIDRIDE SOLFOROSA (SOLFITI), A TUTTO VANTAGGIO DEL CONSUMATORE.

AFFINAMENTO: il vino, dopo la fermentazione malolattica, viene affinato in serbatoi d'acciaio inox per circa 2-3 mesi e viene imbottigliato. Lo si può conservare a lungo in cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: è un vino moderno e fruttato. Presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la marasca, la ciliegia selvatica ed i frutti di bosco. Equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza, ha tannini morbidi ed una buona struttura, che lo rendono piacevolmente vinoso.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: è un rosso di facile abbinamento. Oltre agli antipasti di salumi ed i primi piatti tradizionali, è indicato con tutti i menù a base di carne arrosto e alla griglia, o con i formaggi non molto stagionati. Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

