

# VILLA MARINA



CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero Doc

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

VIGNETO: Le uve provengono dal vigneto aziendale nel podere di Numana, con alto investimento di viti per ettaro e bassa quantità di uva prodotta da ogni pianta.

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 sofficemente. Il mosto ottenuto fermenta con lieviti selezionati, a temperatura controllata. La macerazione delle bucce ha una durata di circa 12-15 giorni.

AFFINAMENTO:

Il vino, dopo la fermentazione malolattica, viene affinato in serbatoi d'acciaio inox per circa 7-8 mesi e 12 mesi in barrique usate, poi viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino moderno e fruttato. Presenta aromi tipici del vitigno, che ricordano la ciliegia selvatica e il mirtillo nero. Equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza, ha tannini morbidi ed una buona struttura.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

E' indicato nell'abbinamento con piatti a base di carne in genere ed i formaggi. Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%