



# ROSSO CONERO DOC SERRANO UMANI RONCHI

**DENOMINAZIONE:** ROSSO CONERO DOC

**PROVENIENZA:** MARCHE, CONERO

**COLORE:** Colore rosso rubino con riflessi porpora

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**VITIGNI PRINCIPALI:** Montepulciano 85% , sangiovese 15%

**VINIFICAZIONE:** l'uva , diraspata e leggermente pigiata, viene vinificata in criomacerazione, tecnica cha ha lo scopo di esaltare l'estrazione di aromi primari del frutto. Il vino, svolte le fermentazioni alcolica e malo lattica, è poi affinato in serbatoi di acciaio per circa 4-5 mesi.

**PROFUMO:**Fruttato con note di visciola matura e al tempo stesso floreale.

**SAPORE:** rotondo ed avvolgente nel tannino. Presente un buon equilibrio gustativo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** pasta ripiena, pietanze alla griglia, porchetta, cacciagione e brasati, formaggi stagionati e piccanti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18°