

MONTESECCO

ROSSO PICENO DOC

Il Montesecco rosso è un vino adatto anche all'invecchiamento, infatti il Montepulciano ed il Sangiovese sono vinificati separatamente con macerazioni sulle bucce di lunga durata. Dopo l'affinamento di circa 8 mesi in cantina e 4-5 in bottiglia, otteniamo un vino molto concentrato e con frutto estremamente integro.

ZONA DI PRODUZIONE Colline nel Comune di Jesi

VITIGNO Montepulciano e Sangiovese

TERRENO Argilloso con buone percentuali di sabbia e limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato e guyot

PIANTE PER ETTARO 5.500 circa

RESA PER PIANTA 1,5 – 1,8 Kg circa

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce per 12-14 gg.; svinatura e controllo termico a fine fermentazione a temperatura di 22 – 24°C

GRADO ALCOOL 13,5% - 13,5% vol. variabile con l'annata

ESTRATTO SECCO NETTO 26 - 28 gr/lit variabile con l'annata

COLORE Rosso rubino intenso e cupo con riflessi violacei

PROFUMO Sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia e marasca in particolare

SAPORE In bocca si rivela fresco e di gran corpo, con retrogusto rotondo ma giustamente tannico

ABBINAMENTI Gnocchi al sugo di papera, tagliolini al ragù di lepre, pollo alla cacciatora e coniglio in porchetta

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 – 19° C




MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
JESI

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (An)

Tel. (+39) 0731 205761

Fax (+39) 0731 204233

info@montecappone.com

www.montecappone.it