

TABANO

MARCHE IGT ROSSO

*Il Tabano rosso è un vino strutturato
ottenuto da uve Montepulciano in purezza.*

Matura per 12 mesi

in vasche di cemento e parte in barrique.

Trascorsi altri 12 mesi

in bottiglia il vino viene commercializzato.

Così facendo si esaltano

le caratteristiche di un grande vitigno,

il Montepulciano, varietà nobile

ed adatta a lunghi invecchiamenti.

ZONA DI PRODUZIONE Colline nel Comune
di Jesi, Contrada Tabano

VITIGNO Montepulciano in purezza

TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera
con potatura a cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500 circa

RESA PER PIANTA 1,0 – 1,3 Kg circa

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce per 15 - 18 gg.
con controllo termico del cappello a temperatura di 25° C circa.
Maturazione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi successivi
alla vendemmia. Segue un buon affinamento in bottiglia
fino alla commercializzazione

GRADO ALCOOL 13,5 - 14 % vol. variabile con l'annata

ESTRATTO SECCO DEDOTTO 30 - 34 gr/lit variabile con l'annata

COLORE Rosso rubino cupo e impenetrabile con riflessi granata

PROFUMO Intenso con sentori di prugna, mora, marasca
in giusto mix di balsami e spezie

SAPORE Molto pieno e ricco con tannino finale
di ottima consistenza e dolcezza

ABBINAMENTI Arrostiti e cacciagione nobile, pecorino di fossa
ed altri formaggi a media-lunga maturazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 – 20° 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