



## COLLEZIONE BELPOGGIO

### ROSSO CONERO DOC

<b>Tipologia</b>	vino rosso fermo
<b>Zona di produzione</b>	area del Monte Conero nel comune di Ancona (Regione Marche)
<b>Terreno</b>	tendenzialmente argilloso
<b>Vitigno</b>	Montepulciano
<b>Sistema di allevamento</b>	doppio capovolto e cordone speronato
<b>Resa</b>	90 quintali di uva ad ettaro
<b>Lavorazione</b>	macerazione con le bucce per 10-15 giorni. Breve passaggio in legno e successivo affinamento in bottiglia
<b>Grado alcool</b>	13% vol
<b>Colore</b>	rosso rubino intenso, luminoso
<b>Profumo</b>	intenso e persistente. Sentori di frutta matura, di marasche e di visciole
<b>Sapore</b>	secco, sapido, caldo, forte e morbido insieme
<b>Abbinamenti</b>	paste al ragù, brasati, carni alla griglia e arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Calice consigliato</b>	vini rossi di corpo