

NERO DEI DORI

ROSSO CONERO DOC



Coloni Dori, provenienti da Siracusa, nel 387 A.C. si insediarono nell'insenatura a ridosso del Monte Conero e fondarono la nostra città. Ancona, per due secoli, fu una fiorente colonia greca, da qui l'appellativo di città dorica

Tipologia vino rosso fermo
Prima annata di produzione 2001

Zona di produzione area del Monte Conero nel comune di Ancona (Regione Marche)

Terreno tendenzialmente argilloso

Vitigno Montepulciano

Sistema di allevamento cordone speronato e doppio capovolto

Resa 90 quintali uva per ettaro

Lavorazione macerazione con le bucce per 10-12 giorni a temperatura controllata. Invecchiamento per circa un anno in botti rovere. Breve passaggio in barriques e successivo affinamento in bottiglia

Grado alcool 13% vol

Colore rosso rubino intenso, luminoso

Profumo intenso e persistente. Sentori di frutta matura, di marasche e di visciole

Sapore secco, sapido, caldo, forte e morbido insieme

Abbinamenti carni arrosto e alla brace, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

Calice consigliato vini rossi di corpo