

NERO DEI DORI

Rosso Conero DOC

Il rosso DOC di una delle più belle coste Adriatiche: il Conero. Montepulciano in purezza lavorato in botti di rovere per circa 1 anno, dedicato alla popolazione ellenica che fondò la città dorica: Ancona, di cui rispecchia le caratteristiche di forza e morbidezza insieme.

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 di uva a 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



www.colonnara.it