



Waarschapsstraat 1c  
1382 EG Weesp  
Nederland

contrada Fornaci Sabine, 7  
62020 Belforte del Chienti (MC)  
Italia

+31 294 26 66 91

[www.vinolio-delle-marche.nl](http://www.vinolio-delle-marche.nl)  
[info@vinolio-delle-marche.nl](mailto:info@vinolio-delle-marche.nl)

## ROSSO CONERO RISERVA DOCG ETERE

**ZONA DI PRODUZIONE** Colline del Monte Conero

**UVAGGIO** Montepulciano 100%

**GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA** 14,5%

**VINIFICAZIONE** Macerazione prefermentativa a freddo per 3/5 giorni. Inizio della fermentazione con lieviti indigeni. 15/20 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta in legno.

**MATURAZIONE** Per 30 mesi 50% in tonneaux/barriques e 50% in botti grandi (27HL); poi 6 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE** Rosso rubino dagli evidenti e tipici sentori di visciole selvatiche e delicate viole. Esplose in bocca il sapore degli stessi frutti che accompagnano una piena sapidità di insiemi, tannini inclusi. Gradevolmente secco, caldo e morbido, si distingue per intensità e persistenza in un ottimo equilibrio.

**ANNO** 2015

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** ↓ 16° - 18° C



**PRODUCTION AREA** Hills of Monte Conero

**GRAPE VARIETY** Montepulciano 100%

**ALCOHOLIC STRENGTH** 14,5%

**WINE PRODUCTION** Cold soak for 3/5 days. Starting fermentation by indigenous yeasts. 15/20 days of maceration on the skins with daily pump overs. Malolactic fermentation completed.

**RIPENING** For 30 months 50% in tonneauz/barriques and 50% in big barrels (27HL); thereafter 6 months in bottle.

**CARACTERISTICS** Intense red, ruby colour with a marked aroma of wild cherries and violet. The same fruits are appreciated in the mouth, with a richness of flavour and tannins. Warm and plush, it is distinguished by a perfect balance of backbone.

**YEAR** 2015

**SERVING TEMPERATURE** ↓ 16° - 18° C



**WIJNGAARD** Heuvels van Monte Conero

**DRUIVENSOORT** Montepulciano 100%

**ALCOHOLPERCENTAGE** 14,5%

**WIJNPRODUKTIE** Koud weken voor 3/5 dagen. Beginnende gisting door inheemse gist. 15/20 dagen maceratie op de huid met dagelijkse pompoers. Malolactische gisting voltooid.

**BOTTELING** 30 maanden, 50% in barriques en 50% in 27hl vaten. Daarna 6 maanden in de fles.

**KENMERKEN** Intense robijnrode kleur met een uitgesproken aroma van wilde kersen en violet met een rijkdom aan smaak en tannines.

**JAAR** 2015

**SERVEERTEMPERATUUR** ↓ 16° - 18° C