



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
info@vinolio-delle-marche.nl

ROSSO CONERO DOC NOTTE

ZONA DI PRODUZIONE Colline del Monte Conero

UVAGGIO Montepulciano 100%

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA 13,5%

VINIFICAZIONE 10/12 giorni di macerazione sulle buce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta.

MATURAZIONE Per 18 mesi in botti da 27HL di rovere; poi 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE Già Plinio nella sua Naturalis Historia cita le qualità di un vino rosso corposo prodotto lungo i versanti del mar Adriatico nella zona di Ancona. Qualità che il Rosso Conero non ha perso; il colore rubino è intenso, impenetrabile, con un bouquet e un palato complessi su cui spiccano sentori fruttati di amarena e lampone.

ANNO 2016

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° - 18° C



PRODUCTION AREA Hills of Monte Conero

GRAPE VARIETY Montepulciano 100%

ALCOHOLIC STRENGTH 13,5%

WINE PRODUCTION 10/12 days of maceration on the skins with daily pump over. Malolactic fermentation completed.

RIPENING For 18 months in oak barrels of 27HL, thereafter 3 months in bottle.

CARACTERISTICS The ancient writer Plinio in his piece Naturalis Historia, mentioned the qualities of a full-bodied red wine produced on the Adriatic Coast, near Ancona. Nowadays, these characteristics still belong to the Rosso Conero. The intense red-ruby colour is impenetrable with a bouquet and a mouthfeel full of fruity hints of black cherry and raspberry.

YEAR 2016

SERVING TEMPERATURE 16° - 18° C



WIJNGAARD Heuvels van Monte Conero

DRUIVENSOORT Montepulciano 100%

ALCOHOLPERCENTAGE 13,5%

WIJNPRODUKTIE 10/12 dagen maceratie van de schil met dagelijkse overpompen van malolactische gisting.

BOTTELING Gedurende 18 maanden in eiken vaten van 27hl. Daarna 3 maanden op fles.

KENMERKEN De oude Schrijver Plinio noemde in zijn stuk Naturalis Historia de kwaliteiten van een volle rode wijn geproduceerd aan de Adriatische kust, in het gebied rond Ancona. Tegenwoordig behoren deze kenmerken nog steeds tot de Rosso Conero. De robijnrode kleur is intens, met een bouquet van fruitige aroma's van zwarte kers en framboos.

JAAR 2016

SERVEERTEMPERATUUR 16° - 18° C