



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

BERTONAIA MARCHE ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE Comune di San Ginesio (Macerata)

UVAGGIO 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA 14,0%

VINIFICAZIONE Le diverse varietà vengono vinificate separate. La macerazione sulle vinacce ha durate diverse comprese tra i 7-10gg. La fermentazione alcolica viene mantenuta ad una temperature compresa tra 26-28°C. L'assemblaggio del vino avviene nella primavera successive a fermentazione malo-lattica avvenuta.

MATURAZIONE Segue un period di affinamento di circa 12 mesi, di cui almeno 6 mesi in botti di legno, fino alla primavera dell'anno successive, quando il vino viene imbottigliato. Segue un periodo di due mesi di affinamento in bottiglia.

ANNO 2016

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↓ 18° C



PRODUCTION AREA Territorio of San Ginesio (Macerata)

GRAPE VARIETY 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese

ALCOHOLIC STRENGTH 14,0%

WINE PRODUCTION The different varieties of grapes are vinified separately. The materation on the skins have different durations ranging from 7-10 days. The alcoholic fermentation is conducted at a temperature between 26-28°C. The assembly of the wine in the spring following a mallow lactic fermentation took place.

RIPENING Follows an aging period of about 12 months, with at least 6 in wooden casks until spring the following year, when the wine is bottled. Following a period of two months of aging in bottle.

YEAR 2016

SERVING TEMPERATURE ↓ 18° C



WIJNGAARD Gemeente San Ginesio (Macerata)

DRUIVENSOORT 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese

ALCOHOLPERCENTAGE 14,0%

WIJNPRODUKTIE De verschillende soorten druiven worden apart gevinifieerd. Fermentatie van de schillen hebben verschillende looptijden variërend van 7-10 dagen. Alcoholische fermentatie wordt uitgevoerd bij een temperatuur tussen 26-28 °C. De samenvoeging van de wijn vindt plaats in het voorjaar na een zachte melkzuurvergisting.

BOTTELING Daarna volgt een periode van ongeveer 12 maanden, waarvan tenminste 6 maanden in houten vaten tot het voorjaar van het volgende jaar. Daarna wordt de wijn gebotteld in de fles gedurende 2 maanden.

JAAR 2016

SERVEERTEMPERATUUR ↓ 18° C