

CONERO DOCG RISERVA ARETÈ



Classificazione Conero DOCG Riserva “Aretè”

Tipo di uvaggio Montepulciano 100%

Prima annata di produzione 2001

Numero di bottiglie prodotte 3.500 al massimo e solo nelle grandi annate

Tipologia del terreno Medio impasto calcareo - sabbioso

Esposizione ed altimetria 150 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento Cordone speronato e doppio capovolto

Età media delle viti in produzione Da 10 a 30 anni

Resa di uva per ettaro 30 q.li/ha

Epoca della vendemmia Dalla seconda settimana di Ottobre o oltre

Fermentazione Piccoli tini di acciaio inox

Durata di fermentazione e maturazione Dai 15 ai 20 giorni circa

Fermentazione malolattica Svolta in legno

Modalità e durata dell'affinamento In barriques nuove 18 mesi

Affinamento in bottiglia Per circa 6 mesi

Gradazione alcolica 14.5% vol.

Colore Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile

Profumo Pepe, chiodi di garofano, amarena, tabacco

Sapore Molto persistente, equilibrato, fine, elegante

Temperatura di servizio 18 - 20 °C

Abbinamenti consigliati Piatti marchigiani, carne alla brace, formaggi stagionati, cacciagione, cioccolata fondente

Note: In questi anni di attese, stagione dopo stagione, la buona terra mi ha regalato il suo frutto migliore. Dai miei vigneti, collocati nel Parco Naturale del Conero, la passione che nutro per il mio lavoro, unita ad una entusiasmante audacia mi hanno permesso di realizzare “l’Areté”, armonico ed amabile blend della vigna “Podere del Fio” e della vigna “Del Pescatore”. Montepulciano in purezza, realizzato con l’esclusiva tecnica della lavorazione sulle fecce fini, viene prodotto solo unicamente nelle eccellenti annate di Conero docg Riserva. La quantità prodotta con questa lavorazione è

decisamente bassa, circa il 5-8% della botte in svinatura, che significa al massimo una o due barriques per botte. Questo vino rappresenta l'eccellenza della produzione aziendale, sia sotto l'aspetto tecnico, visto che per ottenerlo occorre molto lavoro e frequenti degustazioni, sia dal punto di vista della qualità, perché si realizzano prodotti di grande espressione e complessità aromatica, diversa da vitigno a vitigno.