

# CONERO DOCG RISERVA FIBBIO



**Classificazione** Conero DOCG Ris. Vigna del Carcere "Fibbio"

**Tipo di uvaggio** Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione** 1994

**Numero di bottiglie prodotte** 10.000 circa

**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** 50 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 acciaio

**Modalità e durata dell'affinamento** In barrique nuove e di 1° passaggio per 12 mesi

**Affinamento in bottiglia** Per circa 6 mesi

**Gradazione alcolica** 14.5% vol.

**Colore** Rosso rubino, granato, intenso, consistente

**Profumo** Pepe, chiodi di garofano, amarena, tabacco

**Sapore** Persistente, equilibrato, fine, elegante, morbido

**Temperatura di servizio** 18 - 20 °C

**Abbinamenti consigliati** Piatti marchigiani, carne alla brace, formaggi stagionati, cacciagione

Le generose uve Montepulciano della vigna "Podere del Fio" collocate all'interno del Parco Naturale del Conero, il grande potenziale fertile del suolo calcareo sabbioso, la perfetta esposizione al sole e la caparbietà di Luca Lanari, hanno reso possibile la produzione di questo tenace "Conero Riserva". Uve Montepulciano perfette, basse rese ad ettaro, massima concentrazione, lunghe macerazioni, continui controlli sensoriali, un lungo affinamento in cantina e poi... in bottiglia. Fibbio, vino unico, equilibrato nella sua austera eleganza, nella ricchezza di frutti in esso concentrati.