

## MARCHE IGT ROSSO ALVARO



Denominazione: MARCHE IGT ROSSO

E' un prodotto nel quale il Terroir della Massa Trabaria, delle colline Vadesi con esposizione a sud da il meglio di se portando a fine Ottobre, primi di Novembre in maturazione queste uve rosse adattatesi al territorio, lo stesso del tartufo per composizione, che lavorate al meglio, concentrano nel contenuto tutta una storia fatta di cultura e tradizioni.

Basse rese per ceppo, vendemmia in più passaggi, varietà di uve diverse unite nella fermentazione(il vino del contadino), massima attenzione in cantina, niente filtrazioni...non ci sono segreti per ottenere Alvaro... solo grande passione.

Vinificazione e affinamento: Le uve rosse di più varietà (tra cui 2 vecchi vitigni francesi giunti da noi negli anni '20) vengono diraspate e messe in fermentazione per 5 giorni a bassa temperatura, poi, vengono messe sui fermentini dove svolgono la fermentazione naturale per circa 3 settimane, la svinatura e la messa in barrique usate per evitare il troppo legno. Almeno 12 mesi con lavorazioni sulle fecce fini poi la decantazione a freddo e la messa in bottiglia senza filtrazione.

Uve: Colorino, Alicante, Uve sconosciute.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, complesso, originale.

Sapore: Asciutto, molto particolare ed equilibrato, persistente.

Servizio: Ampi calici a 18° meglio aperto in anticipo.

Abbinamenti: Grigliate di carne, arrosti e cacciagione, insaccati di cacciagione.