ROSSO CONERO DOC

Classificazione Rosso Conero DOC Classico “Lanari”
Tipo di uvaggio Montepulciano 90% – Sangiovese 10%
Prima annata di produzione 1993
Numero di bottiglie prodotte 30.000 circa
Tipologia del terreno Medio impasto calcareo – argilloso
Esposizione ed altimetria 150 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento Doppio capovolto e cordone speronato
Età media delle viti in produzione Da 10 a 30 anni
Resa di uva per ettaro 80 q.li/ha
Epoca della vendemmia Prima settimana di Ottobre
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 di 2/3° passaggio e acciaio per circa 4 mesi
Affinamento in bottiglia Per circa 4 mesi
Gradazione alcolica 14% vol.
Colore Rosso rubino intenso
Profumo Persistente, tendente alla ciliegia
Sapore Persistente, equilibrato, fine
Temperatura di servizio 18 – 20 °C
Abbinamenti consigliati Piatti marchigiani, stoccafisso all’anconetana

Note: Il “Rosso Conero” nasce all’interno del Parco Naturale del Monte Conero, nei vigneti collinari di Varano, dall’arte enologa di un Gran Priore. La favorevolissima posizione dell’Azienda Lanari, che in linea d’aria dista solo poche centinaia di metri dal Mare Adriatico, dona a questo vino particolari caratteristiche di tipicità. Il colore rosso rubino intenso, il buon corpo e la ricchezza di sfumature, con note di ciliegia, il sapore persistente, equilibrato, fine, rendono questo vino adatto anche a lunghi affinamenti.