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.