



T E R R E
MONTE SCHIAVO

ADEODATO

Rosso Conero

Denominazione di Origine Controllata



Zona geografica di produzione:

Comuni di Sirolo e Camerano

Terreno:

Prevalentemente calcareo

Altitudine:

100 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Cordone Speronato

Vitigni:

Montepulciano 100%

Vendemmia:

Manuale, a più passaggi, negli ultimi giorni di Ottobre

Resa:

55 quintali per ettaro

Vinificazione:

In rosso con macerazione prolungata delle bucce, senza filtrazioni né chiarificazioni.

Affinamento:

In barrique nuove per 14 mesi con affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Limpido

Colore:

Rosso rubino intenso

Profumo:

Intenso e persistente con sentori che vanno dai piccoli frutti di bosco alla ciliegia matura, assortiti ad intense note di cacao, liquirizia, prugna appassita, crema di cassis

Sapore:

Concentrato, molto persistente, con morbidezza ben distribuita dai tannini dolci del rovere.

Temperatura di servizio:

18-20°C

Geographic area:

Communes of Sirolo and Camerano

Soil:

Mostly calcareous

Altitude:

100 m. a.s.l.

Cultivation System:

Cordon trained and spur pruned

Vines:

Montepulciano 100%

Harvest:

Manually, repeatedly; last days of October

Yield:

5.500 kg per hectare

Winemaking process:

Red wine vinification with prolonged maceration on skins, no filtering or clarifying

Ageing:

In new oak casks for 14 months; final

ageing in bottles.

Characteristics

Appearance:

Clear

Colour:

Dark ruby red

Bouquet:

Intense and lasting, with hints of scents running from berry-like to ripe cherries to strong hints of cocoa, liquorice, prune and crème de cassis

Taste:

Concentrated, lasting, smooth with evenly distributed sweet tannins of woody oak flavour

Serving temperature:

18-20°C