



T E R R E  
MONTE SCHIAVO

## ALBERTO SERENELLI

Rosso Conero  
D.O.C.



### Zona geografica di produzione:

Vigneti situati nella zona di produzione del Rosso Conero

### Terreno:

Prevalentemente calcareo

### Altitudine:

200 mt. s.l.m.

### Sistema di Allevamento:

Cordone speronato

### Vitigni:

Montepulciano 100%

### Vendemmia:

Manuale, dalla seconda decade di Ottobre

### Resa:

80 quintali per ettaro

### Vinificazione:

In rosso con macerazione prolungata delle bucce

### Affinamento:

Parte in piccoli fusti di rovere e parte in botti grandi

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto:

Limpido

#### Colore:

Rosso rubino intenso

#### Profumo:

Molto intenso e persistente con netta prevalenza della marasca

#### Sapore:

Secco, ampio, armonico, persistente con retrogusto di confettura di piccoli frutti rossi

### Geographic area:

Vineyards in the Rosso Conero production areas

### Soil:

Mostly calcareous

### Altitude:

200 m. a.s.l.

### Cultivation System:

Cordon trained and spur pruned

### Vines:

Montepulciano 100%

### Harvest:

Manual, from the second third of October

### Yield:

8.000 kg per hectare

### Winemaking process:

Red, prolonged skin maceration

### Ageing:

Partly in small oak barriques, partly in large casks

### Characteristics

#### Appearance:

Clear

#### Colour:

Deep ruby red

#### Bouquet:

Very fullsome and lasting, maraschino dominates

#### Taste:

Full, dry, harmonious, long-lasting with aftertaste of red berry jam



18°



3/7



years