



#### GENERELLE INFORMATIONER

Applikation: I.G.T. Marche Rosso

Produktionsområde: Macerata kommune – Region Marche

Vinmark: Urbisaglia

Produktionshøjde: 250 meter på en sydøst vendt mark

Jordtype: Ler med sand i toppen

Beplantning: Vinplanten står i espalier

Druer: 80% Montepulciano, 20% Syrah

#### VINFREMSTILLING OG LAGRING

**Høstperiode:** 2.-3. uge i september for Syrah - 2.-3. uge i oktober for Montepulciano

**Vinificering:** Maceration i 5 timer ved 10 grader.

**Alkohol gæring:** Forgår i ståltanke

**Lagring:** 6 måneder i speciel bygget kar bestående af 80% stål og 20 % slavensk egetræ fra Kroatien.

#### VINBESKRIVELSE

Rubinrød farve med stor glans. Fine antydninger af små og store røde frugter, med behagelige mineral og saltvand noter.

På ganen er det slående for sin rige elskværdighed, godt integreret med friskheden og sødme. Sarte tanniner kombinerer god vedholdenhed i en ren og harmonisk finish.

Fungere fantastisk med eller uden mad. Brug den eventuelt sammen det du ligger på grillen, da vinen indeholder både syre og en masse frugt som matcher kødet perfekt – og kan endda tage kampen op med barbecue saucen.

Alkoholindhold: 13,5 %