



Almajano Colli Maceratesi Rosso DOC

Nella strada secondaria che da Forano conduce ad Appignano si trovano ancora oggi i resti dell'antica Chiesa di Santa Maria di Almajano, nome che trova le sue origini nelle tradizionali pratiche culturali dell'adorazione del dio Giove, "Almus", colui che conforta. Lo stesso amore per le tradizioni e la storia delle nostre terre, ci ha portato al recupero degli antichi vitigni di Vernaccia Nera e Lacrima che, insieme ad una base di Sangiovese, danno vita a questa Riserva di Colli Maceratesi Rosso.



| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| ZONA DI PRODUZIONE | Appignano (Macerata) |
| UBICAZIONE VIGNETI | 300 mt slm |
| UVAGGIO | Sangiovese, Vernaccia nera e Lacrima |
| ESPOSIZIONE VIGNETO | Sud |
| EPOCA VENDEMMIA | Seconda decade di ottobre |
| TIPO DI RACCOLTA | Uve selezionate a mano |

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura delle uve e fermentazione alcolica in tini di rovere con pilotage delle temperature; follature e macerazione per circa trenta giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene riposto ad invecchiare per almeno 24 mesi in botti di rovere di piccola e grande capacità. Affinamento in bottiglia: min. 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino profondo, con lievi riflessi granata. Intenso in apertura, con aromi moderatamente speziati, a seguire sensazioni persistenti di piccoli frutti rossi sotto spirito insieme a sottili note floreali. Al palato è secco, ricco e voluminoso, di grande struttura e piacevole morbidezza, persistente nel finale sapido.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati, carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in ampi calici. E' consigliabile l'uso del Decanter.

