



# Montelipa Colli Maceratesi Rosso DOC

Il progetto di valorizzazione dei vitigni storici, portato avanti negli anni dalla nostra Azienda, trova in questo vino una delle sue più alte espressioni. Il Montelipa, assemblaggio di uve Sangiovese, Lacrima e Vernaccia Nera, riesce infatti a trasmettere pienamente le caratteristiche di questo nostro territorio.



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Appignano (Macerata)
<b>UBICAZIONE VIGNETI</b>	300 mt slm
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese, Lacrima e Vernaccia nera
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>EPOCA VENDEMMIA</b>	Prima/seconda decade di ottobre
<b>TIPO DI RACCOLTA</b>	Uve selezionate a mano

## VINIFICAZIONE

Diraspatura-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica con macerazione in tini di rovere e affinamento in botti di legno per alcuni mesi prima di essere imbottigliato

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rubino con leggeri riflessi violacei, si apre al naso con nette note floreali e fruttate, seguite da una piacevole nota lievemente speziata. Si riconoscono sentori varietali di rosa, lampone e il ribes nero, che nell'immediato si fondono con leggere sfumature di pepe bianco, insieme a modesti aromi terziari. In bocca è morbido e molto equilibrato, con una freschezza che ben si lega al tenore alcolico, tannini discreti e tipicamente maturi del Sangiovese, sapido e persistente nel finale.

## ABBINAMENTI

Dagli antipasti di salumi e formaggi semi stagionati ai primi piatti conditi con sughi di carne bianca e rossa. Interessante su zuppe di legumi con salumi cotti; esaltante l'abbinamento con agnello, capretto, fegato, carni in salmi e cacciagione allo spiedo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C in calici di media ampiezza.

