

San Lorenzo Rosso Conero Doc



San Lorenzo prende il nome dall'omonimo vigneto del comune di Osimo in cui è nato.

E' un vino che vuole esprimere, attraverso l'ottimo impatto gustativo e con il calore avvolgente dei tannini rotondi che lo caratterizzano, tutte le potenzialità della combinazione tra il territorio di coltivazione ed il vitigno Montepulciano. Contribuiscono ad esaltare queste caratteristiche le grandi botti di rovere, custodite nella suggestiva bottaia di Osimo, nelle quali il San Lorenzo viene fatto affinare.

Vitigno Montepulciano 100%

Prima annata di produzione 1983

Comune/area di produzione Osimo - Ancona

Il vigneto

I vigneti da cui viene prodotto il San Lorenzo, sono ubicati nei due fondi di Osimo ed Ancona. La natura dei terreni è prevalentemente argillosa e calcarea. Le densità di impianto vanno dai 2200 ai 5680 ceppi per ettaro e la forma di allevamento è il cordone speronato. Le rese sono comprese tra gli 80 ed i 90 q.li per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano, nel periodo che normalmente va dalla fine di Settembre alla fine della prima decade di Ottobre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni, in fermentini di acciaio. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica. Passa poi alla fase di affinamento che avviene per circa il 50% del vino in botti di rovere da 50-80 hl e per la restante parte in barrique di terzo-quarto passaggio, per un periodo di circa 12 mesi. Successivamente all'assemblaggio, il San Lorenzo riposa per altri 6 mesi in bottiglia.

Note del Winemaker Dal colore rosso rubino brillante con riflessi granata; naso dolce, prevalentemente fruttato con tipiche note di marasca. In bocca ricco, polposo, sapido e gradevolmente armonico, tannini setosi. Austero nel lungo finale intensamente fruttato.

Abbinamenti Particolare vocazione per la pasta ripiena, pietanze alla griglia, porchetta, cacciagione e brasati, nonché ricco tagliere di formaggi stagionati e piccanti.

Temperatura di servizio ideale 18°C

Bicchieri di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Formati disponibili bottiglie da 0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 lt