

Serrano Rosso Conero Doc



Serrano è un vino che esprime la tipicità che contraddistingue il Rosso Conero Doc.

Nasce dall'uvaggio tra Montepulciano ed una piccola parte di Sangiovese, entrambi vinificati con tecniche mirate ad esaltare frutto e gradevolezza, tipici dell'area di produzione prossima al mare Adriatico.

Vitigno Montepulciano 85% - Sangiovese 15%

Prima annata di produzione 1970

Comune/area di produzione Osimo - Ancona

Il vigneto

I vigneti da cui viene prodotto il Serrano, sono ubicati nei due fondi di Osimo ed Ancona, su terreni la cui natura è prevalentemente argillosa e calcarea. Le rese sono comprese tra i 90 ed i 100 q.li per ettaro.

La vendemmia

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

Vinificazione

L'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene vinificata in *criomacerazione*, tecnica che ha lo scopo di esaltare l'estrazione di aromi primari del frutto. Il vino, svolte le fermentazioni alcolica e malolattica, è poi affinato in serbatoi di acciaio per circa 4-5 mesi.

Note del Winemaker Colore rosso rubino con riflessi violacei, dal caratteristico aroma vinoso emerge un profumo pulito di visciola matura che conquista l'olfatto ed il gusto. Gran polpa e gran rotondità di sapore, uniti ad una buona struttura garantiscono una piacevole bevibilità.

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 16-18°C

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

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt