

ROSSO CONERO DOC

2012

**NERTO**

**PESARESI**

piccoli produttori GRANDI VINI

**Descrizione della DOC o dell'area di produzione**

1.1. geografica:	<i>Zona collinare alle pendici del Conero, a 2 km in linea d'aria dal mare</i>
1.2. geologica:	<i>colline argillose e altamente calcaree</i>
1.3. climatica:	<i>micro clima ottimo per la coltivazione della vite, inverni piovosi ed estati siccitose</i>
1.4. storica:	<i>vi sono reperti storici che attestano la presenza della coltivazione della vite nel monastero di San Pietro del Conero già dal 1100 d.C.</i>

**breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati**

2.1. ampelografica (caratteristiche del vitigno):	<i>Il Montepulciano è un vitigno autoctono a maturazione tardiva</i>
2.3. percentuali d'uvaggio:	<i>100% Montepulciano da cloni locali</i>

**La vigna**

3.1. Località	<i>Varano, all'interno del <b>Parco Naturale del Conero</b></i>
3.2. altitudine:	<i>80-110 m</i>
3.3. Esposizione:	<i>Sud, sud-est</i>
3.4. Terreno:	<i>medio impasto argilloso calcareo</i>
3.5. Età dei ceppi:	<i>i più giovani di 6 anni ai più anziani 50 anni</i>
3.6. Densità d'impianto:	<i>i nuovi 5000 i più vecchi 2500 per ettaro</i>
3.7. Sistema di allevamento:	<i>guyot</i>

**Ciclo produttivo del vino**

**il lavoro in vigna**

4.1. Resa per ettaro:	<i>8.000- 10.000 kg di uva per ettaro che danno sui 6-7.000 litri di mosto</i>
4.2. lavorazioni pre vendemmia:	<i>sfogliatura e selezione dei grappoli migliori</i>
4.3. Periodo di vendemmia:	<i>prima e seconda decade di ottobre</i>
4.4. Metodo di vendemmia:	<i>raccolta manuale</i>

**il lavoro in cantina**

5.2. vinificazione:	<i>fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata per 10-12 giorni</i>
5.3. maturazione:	<i>in serbatoi inox per 12-15 mesi</i>
5.4. Affinamento:	<i>in bottiglia 6 mesi circa</i>
5.5. Bottiglie prodotte nell'annata:	<i>6.000</i>

**Descrizione**

6.2. Annata:	<b>2011</b>
6.3. Denominazione:	<i>Rosso Conero DOC</i>

**Caratteristiche organolettiche:**

7.1. Colore:	<i>rosso rubino con sfumature violacee</i>
7.2. Aroma:	<i>frutti rossi di bosco (ribes, mora, lampone) rosa e viola</i>
7.3. Gusto:	<i>fresco, caldo di corpo e piacevolmente sapido</i>
7.4. Retrogusto:	<i>di cacao, spezie e cuoio</i>
7.5. Abbinamenti suggeriti:	<i>carni arrosto e alla brace, salumi</i>

**Caratteristiche chimiche:**

8.1. Alcol:	<i>14%</i>	8.6. pH:	
8.2. Acidità totale:	<i>4.87</i>	8.9. Estratto secco:	<i>30.05</i>
8.3. Acidità volatile:	<i>0,47</i>	8.7. Ceneri:	
8.4. SO2 totale:	<i>50</i>	8.8. Zuccheri residui:	<i>&lt;0.1</i>
8.5. SO2 libera:		8.9. altro:	<i>imbottigliato a dicembre 2012</i>

## **9. l'idea del vino**

**un Rosso Conero tipico da solo uve Montepulciano in purezza che esprima tutte le potenzialità del ricchissimo frutto di questo vitigno autoctono a maturazione tardiva senza le distorsioni dell'affinamento in legno.**

**un vitigno, solo uva e niente legno per un grande vino.**