

Rosso Conero



Fattoria Le Terrazze

Rosso Conero DOC



Beschreibung


Ein traditioneller Wein aus der Region der Riviera del Conero, erstmals 1967 produziert. Hergestellt aus Montepulciano-Trauben, fermentiert bei kontrollierter Temperatur von 25°C mit selektierten Hefen. Die Maischestandzeit beträgt 3 bis 5 Tage, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung in 25-40 hl großen Eichenfässern. Nach der Assemblage ruht der Wein für 9 Monate in Edelstahltanks, bevor er für mindestens 3 Monate in der Flasche verfeinert wird.

Organoleptische Eigenschaften

Rubinrot mit purpurroter Reflektion, angenehm fruchtig in der Nase, mit Noten von Kirschen und Pflaume. Der vordergründige Geschmack im Mund ist weich und blumig und vollmundig im Abgang. Das nie aufdringliche Tannin schmeichelt den Gaumen. Seine Eleganz und Genießbarkeit macht unseren Rosso Conero d.o.c. Le Terrazze äußerst vielseitig und ideal auch als Aperitif.


Weinleitung

Die hervorragenden gastronomischen Qualitäten unseres Rosso Conero ermöglichen eine ausgezeichnete Kombination mit der traditionellen Küche der Region Marken. Wir empfehlen Ihnen unseren Wein zusammen mit den typischen "Vincisgrassi" und "Stoccafisso all'anconetana" (Stockfisch auf anconischer Art) zu probieren. Er passt auch gut zu weißem Fleisch wie "Coniglio in potacchio" und "Pollo alla cacciatora". Dank seiner Weichheit und Ausgewogenheit eignet sich der Wein auch gut als Aperitif, in Begleitung zu einer leckeren Aufschnittplatte mit mittereifem Pecorino-Käse, begleitet von Lonzino di fico und Crescia aus Marken.

 0,75l - ALC 13,50%

 Montepulciano 100%

 16 °C

 Burgunderglas mittlere Größe