



# Sassi Neri

Conero Riserva DOCG



Fattoria Le Terrazze

## Descrizione

La Riserva, prodotta per la prima volta nel 1988, prende il suo nome da una delle spiagge più belle della Riviera del Conero, quella appunto denominata Sassi Neri.

Fermentazione a temperatura controllata di 28 °C. Inoculo con lieviti selezionati. Macerazione sulle bucce per 7-10 giorni. Maturazione per 12 mesi in barrique di 1°, 2° e 3° passaggio. Assemblaggio e riposo in acciaio per ulteriori 9 mesi. Messa in commercio dopo circa 2 anni di affinamento in bottiglia.

## Profilo Organolettico

Di colore rubino intenso con riflessi granata, al naso si offre con un impatto di grande intensità, dove spiccano sentori fruttati (piccoli frutti rossi di sottobosco) e sentori finemente speziati e balsamici. In bocca l'ingresso è deciso e maschio, con un tannino ricco ma al contempo lungo e setoso, avvolgente. Lunga la persistenza gusto olfattiva.

## Abbinamenti

Carni rosse in genere, preferibilmente a lunga cottura, come stinco di vitello al forno, arrosti, brasati, bolliti. Ottimo su cucine a base di funghi e tartufo. accompagnati da lonzino di fico e crescita marchigiana.

-  0,75L - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  16/18 °C
-  Calice bordeaux