TENUTE
CESARONI

Trabocco

ROSSO CONERO
DOP



Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione del Rosso Conero

Vitigno
95% Montepulciano, 5% altre uve.

Superficie
15 Ha

Sistema di coltivazione
Capovolto doppio Guyot

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta

Età del vigneto
30 anni

Suolo
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo

Esposizione ed altitudine
Sud Est – Sud Ovest a 400-420 m s.l.m.

Gradazione alcolica
14,5% vol

Vinificazione
Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.

Note di degustazione
Alla vista di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso con toni di ciliegia e piccoli frutti di bosco, in particolare lamponi e fragoline, con sfumature floreali di viola. Gusto vellutato, morbido ed equilibrato che emana freschezza. Il Rosso Conero va servito alla temperatura di 18° C su bicchieri ballon di medie dimensioni, avendo cura di decantare il vino per le bottiglie con affinamento più lungo.

Conservazione
Va gustato già dall'estate successiva alla vendemmia. Si esprime al meglio nei primi due anni per le sue evidenti doti di gioventù, ma darà soddisfazioni anche negli anni a seguire.

Abbinamenti
Nato per sposarsi con importanti pietanze di pesce: brodetto, arrosti e stoccafisso, nelle annate più vecchie si abbina meglio a piatti con una struttura e succulenta maggiore: fiorentine alla brace, stufati, brasati, cacciagione o selvaggina, grandi primi di carne.

Bottiglia
Bourgonde Pesante 0,75 Lt

Tappo
Sughero monopezzo

Misure
Cartoni da 6 bottiglie coriche cm 32 x 26 x H18 peso Kg 10,72
Pallet misura cm 81 x 120 x H154 totale 8 file da 11 Cartoni per un totale di 88 Cartoni Kg 943

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
327.99 kJ
79.17 kcal