



Rosso Conero Doc

Colore rosso rubino, profumo di prugna e frutti rossi, gusto ampio e consistente. È indubbiamente tra i più autorevoli vini rossi espressi dal territorio marchigiano. La selezione Poggio Montali è ottenuta esclusivamente da uve di montepulciano attentamente selezionate. Determinante è l'impiego di sistemi di allevamento a sperone, e la prima vendemmia in verde eseguita dopo l'invaatura verso la seconda metà del mese di agosto, allo scopo di alleggerire in modo ottimale il carico delle uve sulla vite per ottimizzare una buona maturazione polifenolica; si raggiungono rese per ettaro che non superano i 70 quintali di uva. È un vino di grande struttura, dal colore rosso rubino, con profumi di prugna e frutti rossi, con palato ampio, consistente e di equilibrata tannicità. Vino ideale per carni e formaggi stagionati; ottimo anche con abbinamenti di pesce in umido di sapore deciso come lo stoccafisso all'anconetana. Temperatura di servizio 18-20°C.

