



Vini&Cantine

scheda tecnica

Acanto



<i>nome</i>	Acanto
<i>classificazione</i>	Marche Rosso I.G.T.
<i>uve</i>	Couvée di uve rosse

Note di degustazione

<i>colore</i>	consistente rosso rubino con note violacee
<i>profumi</i>	frutta fresca rossa (ribes, amarena)
<i>gusto</i>	morbido, persistente con tannini morbidi e con una buona capacità evolutiva
<i>abbinamenti</i>	grigliate, fiorentine, stracotti
<i>gradazione</i>	da 14% vol.
<i>acidità</i>	4,45 gr./l.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	Colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	180m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	90 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, selezione in cassette II ^a -III ^a decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, fermentazione termocontrollata a 25°C per 10-15 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione a temperatura termocontrollata a 20°C.
<i>affinamento</i>	in botti acciaio inox e parti in botti rovere per 7/8 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da settembre in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia