



Vini&Cantine

Persistenza

scheda tecnica



<i>nome</i>	Persistenza
<i>classificazione</i>	Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.
<i>uve</i>	Sangiovese 100%

Note di degustazione

<i>colore</i>	rosso rubino
<i>profumi</i>	ciliegia e frutti di bosco
<i>gusto</i>	morbido e persistente
<i>abbinamenti</i>	carni rosse e formaggi stagionati
<i>gradazione</i>	da 13,5% vol.
<i>acidità</i>	5,5 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 tendente al sabbioso

Vinificazione & Affinamento

<i>resa ettaro</i>	100 ql.
<i>vendemmia</i>	manuale, selezione in cassette III° decade di settembre e I° decade di ottobre
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, fermentazione termo controllata a 25° per 6 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione in botti di rovere
<i>affinamento</i>	in botti di rovere per 3 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da Febbraio in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia