



Vini&Cantine

# Cinabro

scheda tecnica



<i>nome</i>	Cinabro
<i>classificazione</i>	Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.
<i>uva</i>	Sangiovese 100%

## Note di degustazione

<i>colore</i>	rosso con intensa sfumatura violacea
<i>profumi</i>	di violetta e frutti di bosco
<i>gusto</i>	secco di elegante struttura e piacevolmente morbido
<i>abbinamenti</i>	carni rosse e formaggi
<i>gradazione</i>	da 14,0% vol.
<i>acidità</i>	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 sett. / I decade ott.
<i>vinificazione</i>	pigiadiraspatura, fermentazione termo controllata a 25°C per 10 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione a 20°C
<i>affinamento</i>	50% in botti di acciaio inox e 50% in botti di rovere per 24/36 mesi
<i>imbottigliamento</i>	da giugno in poi
<i>vendita</i>	dopo due mesi di affinamento in bottiglia