

LE CANÀ

Terra vino vita

ROSSO MARCHE IGT "VINCÈ"

COMPOSIZIONE UVE:

Montepulciano 100%

TERRENO:

Medio impasto tendenzialmente Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot con 3500 piante/ha

METODO DI DIFESA:

protocollo biologico

EPOCA DI VENDEMMIA:

Vino ottenuto da uve appassite tramite appassimento naturale dell'uva sia in vigneto, mediante il taglio del tralcio, che in fruttaiolo.

Quando le uve sono pronte per la vendemmia si procede con il taglio del tralcio interrompendo così il nutrimento tra il tralcio fruttifero e la vite. L'uva viene lasciata esposta al sole e al vento fino a perdere circa il 35% - 40% del suo volume.

L'appassimento delle uve porta ad una concentrazione naturale dei componenti della bacca con l'obiettivo di ottenere concentrazione di frutto, di aromi e tannini morbidi.

Il tempo che l'uva rimane sulla vite dopo il "taglio del tralcio" fino alla raccolta è generalmente di quattro settimane.

RACCOLTA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura soffice, segue la fermentazione macerazione a una temperatura di 24° -26° C.

Terminata la fermentazione alcolica, il vino ottenuto viene spostato in barriques dove viene innescata la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in barriques per 13 mesi 80% legno di rovere francese, 20% legno di rovere americano.

NOTE SENSORIALI

COLORE: rubino impenetrabile

OLFATTO: naso ampio, spiccano sentori di mora, visciola, amarena e ribes nero. Sullo sfondo tabacco dolce, caffè e cacao.

PALATO: generoso e raffinato al sorso, si avverte subito una grande struttura. I Tannini sono abbondanti ma non aggressivi grazie ad una perfetta maturazione delle uve. La struttura è esaltata dal leggero residuo zuccherino dato dalla surmaturazione di una parte delle uve.

ABBINAMENTI: piatti a base di carne, ottimo vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C

