



Azienda Vitivinicola

BARCO

Rosso Conero D.O.C.

ANNATA

2011

PRODUZIONE

4.000 bottiglie

UVE

100% Montepulciano

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 7/8 gg. in serbatoi d'acciaio; successiva decantazione in vasche di cemento vetrificato, affinamento di 6 mesi in barriques di rovere.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,01 % vol.

Acidità Totale: 5,14 g/l

Estratto Secco: 28,50 g/l

Anidride Solforosa: 60,00 mg/l

Ph: 3,52

Caratteristiche organolettiche

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee appena pronto, volge al granato con tendenze arancio con la maturazione.

PROFUMO

Intenso, persistente e vinoso nel primo periodo, attenua tali caratteri lasciando emergere nella maturità odori di frutta matura e fiori rossi appassiti.

SAPORE

Secco, tannico, sapido, asciutto, acquisisce morbidezza con la maturazione.

