



*Ma per le vie del borgo
Dal ribollir de' tini
Va l'aspro odor de i vini
L'anime a rallegrar.*

RUBEUS

Conero DOCG – Riserva
DA UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nel nostro podere in collina, in località Finestre Rosse di Camerano (AN), cresce il nostro Montepulciano. L'esposizione favorevole che permette di carpire i raggi del sole fino al tramonto, la coltivazione biologica e il rispetto delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di rara bellezza e potenza. La lavorazione biologica delle uve e l'invecchiamento per due anni in botte grande, limitando l'intervento dell'uomo allo stretto indispensabile, dà questo vino di colore intenso, vivo, di sapidità ineguagliabile, sincero e genuino.

Non zucchero o mosto aggiunti – Non invecchiato
in barrique – Non filtrato – Non chips

SOLFITI <60 mg/l

Nessun'altra sostanza di alcun genere aggiunta.

Caratteristiche organolettiche:

- **Aspetto:** Rosso rubino intenso con sfumature violacee appena pronto, volge al granato e tendenze arancio con la maturazione.
- **Profumo:** Intenso, persistente, vinoso nel primo periodo, attenua tali caratteri lasciando emergere nella maturità odori fruttati tendenti al floreale.
- **Gusto:** Secco, sapido, asciutto, tannico, acquisisce morbidezza con la maturazione. E' suadente e vellutato nella piena maturità. Armonico e persistente, con delicata tendenza amara, propone al gusto similitudini di frutti e fiori rossi appassiti.
- **Gradazione alcolica:** complessiva minima 13,5° % alc. Vol. usualmente
- Acidità totale: 5 per mille minimo usualmente.
- **Temperatura di servizio:** 18°-20°C

Abbinamenti gastronomici:

Particolarmente adatto a piatti forti, come arrostiti, salumi e formaggi stagionati, per la sua genuinità può accompagnare con soddisfazione ogni altro piatto.

Formato disponibile: 750 ml – 1.500 ml - 3.000 ml



O-R-I-A-N-O



MERCANTE

Azienda Agricola Mercante

Azienda Agricola Mercante di Zazzarini Adriana - Via Loretana, 190 - 60021 Camerano - Ancona - Italia
Tel. +39 071732050 - Fax +39 071732455 - www.rossoconero.it - info@rossoconero.it