

MONTECAPPONE  
**MARCHE I.G.T. ROSSO VIOLANTE**



**VITIGNI**

100% Lacrima.

**DESCRIZIONE GENERALE**

Questo vino ottenuto da uve Lacrima è dotato di grande bevibilità. Vinificazione tradizionale di contatto del mosto con le bucce per pochi giorni per favorire l'estrazione delle parti più morbide e fragranti.

**TERRENO**

Argilloso con buone percentuali di limo e sabbia.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.500 piante/ha.

**RESA PER PIANTA**

1,8 Kg.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Macerazione con le bucce per 6-8 gg; svinatura e controllo termico a fine fermentazione a temperatura di 24°C.

**DATI ANALITICI**

Grado alcol 13% Vol.

**VISTA**

Rosso rubino molto acceso con decisi riflessi viola.

**OLFATTO**

Sentori di visciola, lampone e mora.

**GUSTO**

Vino morbido dal tannino fine con sentori dolci di frutta matura e pepe varietale.