

MONTECAPPONE
TABANO MARCHE I.G.T. ROSSO



VITIGNI

100% Cordisco.

DESCRIZIONE GENERALE

Il Tabano Rosso è un vino strutturato ottenuto da uve coltivate nella Contrada Tabano del Comune di Jesi, che matura per 12 mesi parte in vasche di cemento e parte in barriques. Dopo ulteriori 12 mesi di bottiglia, il vino viene commercializzato. Così facendo si esaltano le caratteristiche del grande vitigno rosso dal quale provengono, varietà nobile ed adatta a lunghi invecchiamenti.

TERRENO

Argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 piante/ha.

RESA PER PIANTA

1,3 Kg.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione con le bucce per 15-18 gg. Con controllo termico del cappello a temperatura di 25° C circa. Maturazione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi successivi alla vendemmia. Segue un buon affinamento in bottiglia fino alla commercializzazione.

DATI ANALITICI

Grado alcol 13,5% Vol.

VISTA

Rosso rubino cupo e impenetrabile con riflessi granata.

OLFATTO

Intenso con sentori di prugna, mora, marasca in giusto mix di balsami e spezie.

GUSTO

Molto pieno e ricco con tannino finale di ottima consistenza e dolcezza.