

# SCURO VINO AROMATIZZATO



**VITIGNI:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 4.545 C ceppi per ettaro.

**CLIMA:** inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

**AFFINAMENTO:** 8 mesi in tonneau di rovere con incorporazione degli aromi (China Calissaia), riposa 2 mesi in bottiglia.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo da solo come digestivo. Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolatino abbinato sperimentando la fusione degli aromi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°/10° C.

**DURATA:** oltre 5 anni se conservato in condizioni idonee.



LACANOSA