



**GRIGIANO
MALACARI
Conero**

*Denominazione d'origine controllata e garantita
Riserva*

Vendemmia 2006

Il vino di questa selezione, di sole 6.000 bottiglie si ottiene unicamente con le migliori uve provenienti dal nostro vigneto più vecchio.

Il vigneto, di ettari 3,7 di sola uva montepulciano, piantato nel 1971, si trova sulla collina Grignano nel piccolo comune di Offagna. Durante la vendemmia, le uve raccolte a mano ed in cassetta, sono state prima selezionate sia in vigna che in cantina con tavolo di cernita, e poi pigiate nell'arco di poche ore ed hanno fermentato per dodici giorni con le bucce. Il vino, terminata la fermentazione, è stato posto a maturare per 24 mesi, in barili di rovere, nuovi, nell'antica cantina della seicentesca Villa Malacari. Dopo l'imbottigliamento è seguito un lungo affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi granata; di profumo profondo, intenso, persistente, gradevole, con sentori di marasca, menta piperita e tabacco. Al gusto pieno, corposo che evidenzia al palato sensazioni di liquerizia e vaniglia. Questo vino armonico ed elegante esalta le sue migliori qualità dopo un discreto invecchiamento in bottiglia.

Questo vino non è filtrato, eventuali depositi sono naturali del vino.

Imbottigliato all'origine da
**Azienda Agricola Malacari
di Alessandro Starrabba**
Conti Malacari Misturi di Grignano
Viticoltori ad Offagna dal 1668

RED DRY WINE PRODUCT OF ITALY
750 ml. e ALC. 14 % by VOL.

L.345/09 - Contiene solfiti -ITALIA

**GRIGIANO
MALACARI
Conero**

*Denominazione d'origine controllata e garantita
Riserva*

Vendemmia 2006

Il vino di questa selezione, di sole 350 bottiglie si ottiene unicamente con le migliori uve provenienti dal nostro vigneto più vecchio.

Il vigneto, di ettari 3,7 di sola uva montepulciano, piantato nel 1971, si trova sulla collina Grignano nel piccolo comune di Offagna. Durante la vendemmia, le uve raccolte a mano ed in cassetta, sono state prima selezionate sia in vigna che in cantina con tavolo di cernita, e poi pigiate nell'arco di poche ore ed hanno fermentato per dodici giorni con le bucce. Il vino, terminata la fermentazione, è stato posto a maturare per 24 mesi, in barili di rovere, nuovi, nell'antica cantina della seicentesca Villa Malacari. Dopo l'imbottigliamento è seguito un lungo affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi granata; di profumo profondo, intenso, persistente, gradevole, con sentori di marasca, menta piperita e tabacco. Al gusto pieno, corposo che evidenzia al palato sensazioni di liquerizia e vaniglia. Questo vino armonico ed elegante esalta le sue migliori qualità dopo un discreto invecchiamento in bottiglia.

Questo vino non è filtrato, eventuali depositi sono naturali del vino.

Imbottigliato all'origine da
**Azienda Agricola Malacari
di Alessandro Starrabba**
Conti Malacari Misturi di Grignano
Viticoltori ad Offagna dal 1668

RED DRY WINE PRODUCT OF ITALY
1500 ml. e ALC. 14 % by VOL.

L.345/09 - Contiene solfiti -ITALIA