



VILLA MALACARI

ROSSO CONERO

Denominazione di Origine Controllata
V.Q.P.R.D.

MESSO IN BOTTIGLIA A VILLA MALACARI



13,5% vol.

750 ml e

Imbottigliato all'origine dal produttore
Azienda Agricola Malacari

Conti Malacari Misturi di Grigiano, viticoltori ad Offagna dal 1668

L 346/09 - CONTIENE SOLFITI - ITALIA

VILLA MALACARI Rosso Conero DOC Vendemmia 2007

Un altro inverno senza neve nel territorio del monte Conero, la primavera è arrivata tardi ed è stata povera di piogge. Il mese maggio, durante la fioritura è stato mite consentendo una equilibrata quantità di uve nelle vigne. Giugno, luglio ed agosto, mesi molto caldi e secchi hanno preservato l'uva dalle malattie. Il diradamento dei grappoli in eccesso è stato fatto nei primi giorni di agosto all'invalitura. I mesi di settembre ed ottobre sono stati così sereni e miti da permettere una raccolta dell'uva ottimale. La vendemmia si è svolta dal 1 al 14 di ottobre.

Il clima caldo di questa annata 2007, i grappoli resi più piccoli dal sole estivo, ma le basse temperature alla raccolta danno un carattere particolare a questo vino, miscelando naturalmente: concentrazione, colore, eleganza e freschezza.

Questo vino, in 60.000 bottiglie, è stato prodotto esclusivamente con le uve di varietà Montepulciano provenienti dai nostri vigneti di Offagna: per l'60% vecchie vigne di 36 anni ed il restante 40% da vigne di 6 anni.

La raccolta è stata effettuata rigorosamente a mano ed in cassetta e le uve sono state selezionate sia in vigna, che in cantina con tavolo di cernita, prima di essere pigiate. Dopo la fermentazione il vino è stato affinato per 12 mesi in botti e barili di rovere nella seicentesca cantina di Villa Malacari.

Armonioso nel frutto e con tannini intensi ma equilibrati, questo vino può piacevolmente essere apprezzato sia giovane che dopo un discreto invecchiamento in bottiglia.

Servire a 16° C.

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