

Libenter 2022

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche Rosso IGT

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari, vigneti impiantati nel 1992

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio su terreno sabbioso-breccioso. Montepulciano esposto a nord. Cabernet Sauvignon e Merlot esposti a sud.

VITIGNO COLTIVATO

Montepulciano 70%, Cabernet Sauvignon 20 %, Merlot 10%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve su ceppo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione di 21 gg

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese usate e 18 mesi in bottiglia.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 14,50% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino, carico, con sfumature e orlature granate.

Aroma: all'olfatto è fruttato e floreale, ricorda frutti di bosco con leggere note vanigliate.

Gusto: è caldo, opulento con tannini importanti ma morbidi. Lunga persistenza gusto olfattiva con note balsamiche.

Abbinamenti: carni con funghi o tartufi, rosse brasate e alla brace, piatti succulenti.

