



ZACCAGNINI

Custodi di tradizioni
Upholding traditions



BOEZIO

Rosso Conero DOC

Un Rosso Conero affinato in botti di rovere e barriques, che fa assicurare le potenzialità di corpo, struttura, longevità del vitigno Montepulciano.

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: nel comprensorio del Monte Conero, Ancona
Terreno: calcareo stratificazioni argillose
Esposizione: sud/sud-est
Altitudine: 200/350 m. s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Età delle viti: 20/30 anni
Resa per ettaro: 80 ql/ha
Densità d'impianto: 3.000 piante/ha
Vitigni: 100% Montepulciano

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette da ottobre
Pigia-diraspatura
Macerazione prefermentativa
Fermentazione a temperatura controllata
Fermentazione malolattica e maturazione in barriques e botti per 10 mesi

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei
Bouquet: Netto, vigoroso, intenso, con note di marasca e frutti di bosco
Gusto: Bilanciata tannicità, armonico, asciutto, sapido-salino

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

17°/18° C

/ ABBINAMENTI /

Il suo abbinamento è quello con il maialino in porchetta, con i tordi allo spiedo serviti su polenta alla griglia; con il pollo alla diavola; con l'agnello al forno con patate al rosmarino; e con le carni grigliate.

/ CONSUMO /

Il suo momento migliore è dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

Montepulciano grapes are matured in oak casks and barriques, creating a Rosso Conero characterised by a complex structure, a nice texture and a good potential for ageing.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: in the hills around Mount Conero, Ancona (Marches)
Soil: calcareous clayey stratifications
Exposure: south/south-east
Altitude: 200/350 m. a.s.l.
Training system: cordon spur
Age of vines: 20/30 years
Yield per hectare: 80 ql/ha
Planting density: 3.000 vines/ha
Grape Variety: 100% Montepulciano

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in boxes, from October
Pressing and destalking
Cold settling of the grapes
Temperature-controlled fermentation
Malolactic fermentation and ageing in barriques and casks for 10 months

Colour: Intense red with violet reflections
Bouquet: Clean, vigorous, intense, with notes of marasca and blackberries
Taste: Round, harmonious, dry, saline-savoury

/ SERVING TEMPERATURE /

17°/18° C

/ FOOD MATCHES /

It is enjoyed most with roast suckling pig; with thrushes on a spit served with grilled polenta; with chicken alla diavola; with roast lamb and rosemary potatoes, and with grilled meat.

/ CONSUME /

At its best after 2-3 years.

Montepulciano Trauben werden in Eichenholzfässern und Barriques gelagert, um ein Rosso Conero mit komplexer Struktur, Feinheit und Lagerungspotential zu gewinnen.

/ PRODUKTIONSGBIET /

Weinberg: in den Hügeln um Monte Conero, Ancona (Marken)
Boden: Kalkhaltig, Lehmmige Schichten
Ausrichtung: süd/süd-ost
Anbauhöhe: 200/350 M. ü.d.M.
Rebenerziehung: Kordon
Rebenalter: 20/30 Jahre
Ertrag: 80 dz/ha
Rebstöcke pro Hektar: 3.000
Rebsorte: 100% Montepulciano

/ WEINBEREITUNG /

Ernte: von Hand, in Kisten, ab Oktober
Entrappung und Pressung der Trauben
Kalte Traubenvorklärung
Fermentation bei kontrollierter Temperatur
Malolaktischegärung und Verfeinerung in Barriques und Holzfässern für 10 Monate

Farbe: Intensives rot, mit violett Reflexen
Duft: Noten aus Walfrüchten und Sauerkirschen
Geschmack: Rund, fein, harmonisch

/ TRINKTEMPERATUR /

17°-18° C

/ GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /

Schwein; Drossel vom Spieß mit Polenta; Bratlamm mit Kartoffeln; gegrillte Fleische.

/ LAGERFÄHIGKEIT /

Ideal nach 2-3 Jahren.



... nel Cuore d'Italia
 ... in the heart of Italy

Via Salmagina 9/10
 60039 Staffolo AN ITALY
 tel +39 0731 779892
 fax +39 0731 779219

www.zaccagnini.it
 rosella@zaccagnini.it



AZIENDA ASSOCIATA
 www.1980.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1254/07

