

ROSSO CONERO DOC



ZACCAGNINI

*Linea di un nuovo pensiero*

*Esperienza e futuro  
corrono dentro una linea.  
È un segno in divenire  
che attraversa la storia.*

# ROSSO CONERO DOC

## / 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.

## / 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.

## Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



## MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

