



Bertonaiia

Marche Rosso

Indicazione Geografica Protetta

Zona di produzione

Le uve provengono dalle nostre vigne site in comune di San Ginesio. Le vigne si trovano ad un'altezza tra i 300 ed i 400 metri slm, con esposizione a Sud/Est sulle colline intorno alla vallata del Fiastrella. Il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso, profondo e fertile.

Uvaggio

Uve rosse locali

Vinificazione e affinamento

Le uve sono raccolte a mano secondo l'ordine della loro maturazione, prima il Merlot poi il Cabernet Sauvignon. La vinificazione delle diverse uve avviene separatamente, la durata della fermentazione sulle vinacce è lunga al fine di estrarre tutto il corpo ed il frutto presente nell'uva.

Terminata la fermentazione i due vini vengono riuniti per passare alla prima fase di maturazione che avviene in piccole botti di rovere. Dopo un lungo periodo passato in botte, quando il vino ha raggiunto la sua giusta maturazione, viene imbottigliato. Segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia al termine del quale viene messo in vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore rubino profondo, impenetrabile con riflessi granati, profumi di fiori rossi appassiti e di frutta a bacca rossa e a bacca nera, matura e con note di confettura, speziato, intenso all'olfatto ed in bocca, caldo, robusto, equilibrato, persistente, giustamente tannico, armonico.

Abbinamenti

Eccellente con piatti di consistente struttura come arrostiti, stufati e grigliati di carne rossa, cacciagione e carni in umido.

Temperatura di servizio

18° C

www.terredisanginesio.it