



Marche Rosso IGT

Stefano Antonucci

“Questo vino, nasce dalla scommessa di unire ‘uve internazionali’ al nostro ‘autoctono Montepulciano’. Realizzare un vino e vederlo crescere bene rende orgogliosi e soddisfatti. Voglio condividere questi sentimenti con i collaboratori ed amici che in questi anni hanno fatto crescere me e l’Azienda”.

(Stefano Antonucci)

Uve

Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon

Tipologia Terreno

Argilloso di medio impasto, esposto a Sud/Est su un’altitudine di 260 m slm

Sistema Allevamento

Doppio capovolto

Vinificazione

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio. Le tre uve vengono vinificate separatamente a seconda del grado di maturazione. Affinamento di 12 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

Esame Visivo

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Esame Olfattivo

Intenso di frutti di bosco con presenza persistente di marasca

Esame Gustativo

Lungo ed intenso di frutta matura in particolare lampone e ribes

Santa Barbara