



FINOCCHI

VITICOLTORI



GIOVE - Marche I.G.T. Sangiovese

VITIGNO: Sangiovese

VARIETA': Janus

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DATA IMPIANTO: 2004

TIPO DI TERRENO: Calcareo, sabbioso, argilloso.

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud.

RESA IN VIGNA: 2 Kg/pianta.

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale a cassette, con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e successiva fermentazione in serbatoi termocondizionati con brevi rimontaggi. Macerazione per 15 giorni ed affinamento 10 mesi in botte grande di rovere.

GRADO ALCOLICO: 14 % vol.

ABBINAMENTI: Salumi, arrostiti, grigliate, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 18 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino con riflessi amaranti.

Naso: note di frutta di sotto bosco, mora e ribes, insieme adelle leggere note speziate.

Bocca: bocca morbida con una buona acidità e con delle note fruttate e floreali in via retronasale.