

PREMIUM

Marche Rosso IGT

Vigneti	selezionati nell'Alta Valle Esina (Matelica) ITALIA
Giacitura	collinare
Esposizione	sud
Altitudine	da 350 a 650 mt slm
Terreno	sciolto
Sesto di impianto	1 x 2.90
Interfila	lavorato o inerbito a seconda della stagione
Allevamento	cordone speronato
Densità	4500 ceppi/ha
Età dell'impianto	da 9 a 12 anni
Vitigno	Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%
Carico gemme/ceppo	da 6 a 8
Vendemmia	dal 5 al 9 ottobre 2014
Raccolta	in carri uva da 1.5t
Vinificazione	macerazione carbonica e macerazione tradizionale
Piede di fermentazione	saccharomices cerevisiae
Temp. di fermentazione	22/24° C
Durata della fermentazione	25 gg ca.
Serbatoi	acciaio inox 300 hl
Maturazione	5 mesi in serbatoi acciaio inox
Imbottigliamento	marzo 2015
Commercializzazione	aprile 2015
Cartoni	da 6 bottiglie
Bottiglie prodotte	150.000
Valori enochimici	alcol 12.36%vol, acidità totale: 4.9 g/l in ac. tartarico, ph 3.5, acidità volatile 0.49 g/l in ac. acetico, solforosa libera 31 mg/l, solforosa totale 92 mg/l, estratto secco netto 22 g/l
Sistema HACCP	integrato in sistema autocontrollo ISO 9001/2008S
Shelf Life	stimato 5 anni

Quando la semplicità è la base della piacevolezza, senza complicazioni speziate e senza complesse vinificazioni. Un rosso utile alla quotidianità, per bere sempre bene senza esagerare. Da uve prevalentemente Sangiovese, giovane rosso da aperitivo e da tutto ciò che nel piatto è rosso senza troppe elaborazioni.



BELISARIO

Vigneti e cantine in Matelica dal 1971