



IL BORGO

MARCHE ROSSO IGP

VINO BIOLOGICO

BOTTIGLIE
750 ml

CARTONE
6 Bottiglie

In onore a Candelara a pochi passi dai nostri vigneti, nasce "il Borgo". Un sangiovese biologico in edizione limitata affinato in barrique di rovere francese.

TIPOLOGIA	Vino rosso
DENOMINAZIONE	Marche Rosso IGP
ANNATA	2022
UVE	SANGIOVESE
TIPO DI CONDUZIONE	Biologica certificata
ZONA DI PRODUZIONE	Pesaro
GIACITURA	Collinare
ALTITUDINE	200m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud
TIPOLOGIA DI TERRENO	medio impasto, tendenzialmente calcareo
DENSITÀ D'IMPIANTO	3300 ceppi/ha
ETÀ DELL'IMPIANTO	8 anni
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	manuale in piccole cassette da 20 kg, effettuata verso metà settembre, con selezione su pianta dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	diraspatura e pigiatura delle uve subito dopo la raccolta, fermentazione alcolica a temperatura controllata [circa 25 °C] durante la quale si eseguono due rimontaggi all'aria quotidiani alternati a delestage [viene tolto tutto il mosto dal le bucce e poi rimesso sopra le stesse per 7/10 giorni] per avere un'estrazione perfetta e la massima composità, senza togliere freschezza al vino finale. Fermentazione malolattica svolta completamente.
AFFINAMENTO	dopo la svinatura, il vino matura in serbatoi d'acciaio per circa 4 mesi e successivamente affina in barriques di rovere francese, usate di unico passaggio, per altri 10 mesi.
GRADO ALCOLICO	14 % vol.

COME SERVIRLO E COME ABBINARLO

La sua grande struttura e complessità, richiede abbinamenti con paste con sughi di carne, portate a base di arrosti, piatti speziati e formaggi stagionati.

VISIONE

brillante rosso rubino intenso

PROFUMO

si preannuncia subito con profumi intensi di frutta rossa carnosa, come ciliegie sottospirito e ribes, e floreali, come viola e geranio, per scivolare poi verso richiami balsamici, speziati, minerali e note dolci di miele; bouquet ampio.

SAPORE

caldo e avvolgente, intenso ed equilibrato, con i suoi tannini ricchi ed eleganti che lasciano spazio ad un finale fresco, sapido e pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo a 16-18 °C

