



PIGMENTO

CLASSIFICAZIONE: Conero DOCG Riserva.

AREA di PRODUZIONE:

Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO: Le uve provengono da un'area del vigneto del podere aziendale, nella frazione del Comune di Sirolo, che eccelle per qualità e costanza produttiva.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di buona struttura, marnoso, con alta percentuale di calcare.

VENDEMMIA: Viene effettuata quando l'uva raggiunge la piena maturazione, con una concentrazione zuccherina molto elevata, selezionando a mano soltanto i grappoli migliori, ed utilizzando piccole cassette. L'uva, dalle cassette, viene selezionata ancora, sempre a mano, con l'ausilio di un tavolo di scelta.

TECNICA di PRODUZIONE: Dal tavolo di scelta, i grappoli vengono diraspati e pigiati soffocemente. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata, con lunga macerazione delle bucce, per circa 18 - 20 giorni.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malo-lattica, viene affinato in barrique nuove di rovere francese per circa 20-22 mesi. Una volta imbottigliato, viene affinato in cantina termocondizionata per 12 mesi circa, prima della commercializzazione. E' il vino più importante dell'azienda e viene prodotto in quantità limitata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Ha una grande struttura e concentrazione. Al tempo stesso, è molto equilibrato nei profumi, nel gusto e nella persistenza. I suoi aromi eleganti ricordano la ciliegia selvatica, la confettura di prugna e la marasca.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: Richiede un abbinamento con piatti dai sapori decisi, come gli arrostiti, i brasati o la selvaggina. Si abbina bene anche ai formaggi. Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C, stappandolo almeno un'ora prima.

GRADAZIONE ALCOLICA: Ha un contenuto di alcol di circa 14%.

