



## BARCO

Rosso Conero D.O.C.

### Annata

2016

### Produzione

4.000 bottiglie

### Uve

100% Montepulciano

### Vinificazione

Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 7/8 gg. in serbatoi d'acciaio; successiva decantazione in vasche di cemento vetrificato, affinamento di 6 mesi in barriques di rovere.

### Dati analitici

Alcool: 13.88 % vol.

Acidità Totale: 5.21 g/l

Estratto Secco: 30.00 g/l

Anidride Solforosa: 81 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

#### Colore

Rosso rubino intenso con sfumature violacee appena pronto, volge al granato con tendenze arancio con la maturazione.

#### Profumo

Intenso, persistente e vinoso nel primo periodo, attenua tali caratteri lasciando emergere nella maturità odori di frutta matura e fiori rossi appassiti.

#### Sapore

Secco, tannico, sapido, asciutto, acquisisce morbidezza con la maturazione.