



KONÉ

Rosso Piceno Superiore DOP BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Sangiovese e Montepulciano;

Età dei vigneti: 55 e 35 anni;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 m slm;

Esposizione: sud, sud-ovest;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a guyot bilaterale e cordone speronato;

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: media di 60-80 q.li /ettaro;

Raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg. Le due varietà sono raccolte in periodi diversi in funzione della maturazione e vinificate separatamente;

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione spontanea a temperatura controllata in tini d'acciaio, lunghe macerazioni post fermentazione

Affinamento in cantina: 18 mesi sur lies in piccoli fusti di rovere francese;

Affinamento in bottiglia: 12 mesi;

Alcool: 14% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Bouquet: molto complesso, note di frutta a bacca rossa e liquirizia con nuance di spezie, cioccolato e cuoio;

Gusto: tannino robusto ma elegante. Ottima persistenza,retrogusto di frutti rossi con note speziate, di liquirizia, cioccolato e tostate.

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti consigliati: L'eleganza e la struttura che lo caratterizzano lo rendono ottimo per piatti a basi di formaggi, carne grigliata, alla brace o allo spedo.

ORIGINE DEL NOME

Koné è una parola dialettale picena che indica "qualcosa di prezioso".

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.