

BARTIS

COLLI PESARESI ROSSO DOC

VIGNETO: 1 ettaro e mezzo al confine della tenuta aziendale

GIACITURA: collinare:

ESPOSIZIONE: sud est

ALTITUDINE: 350m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 30 anni

TERRENO: medio impasto tendente al sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VITIGNI: sangiovese ad acino grosso 70%, altri vitigni 30%

MATURAZIONE: il 70% è maturato in grandi botti di rovere per 12 mesi, il 30% in tonneau di allieur al primo passaggio per 6 mesi quindi assemblato, affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Bottiglie da 750 ml e 1500 ml / Cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista è vino rubino compatto e concentrato, consistente con sfumature violacee. All'olfatto, sentore dominante rilascia note fruttate di more di rovo, ribes, cassis, visciola in confettura, floreale di violetta e garofano, poi vegetale con sensazioni ferrose e di grafite, humus, spazie e china. Bocca in equilibrio, densa di frutta e tannini morbidi e nobili, pieno e persistente, termina con palato fruttato e speziato dolce.

ABBINAMENTI: carrè di agnello al forno al pepe rosa, faraona al tegame con cippollotti e porcini, tagliata di manzo marchigiana al balsamico tradizionale, tournedos alla Rossini.

