



CRESPAIA NEROGNOLO

COLLI PESARESI SANGIOVESE **DOC**

Di colore rosso rubino carico e brillante, al naso è intenso e fruttato, al palato è ricco di corpo, gradevolmente tannico, morbido con la maturità.

Deep, brilliant ruby red in colour, the perfume is intense and fruity. Full-bodied in the mouth, it is pleasantly tannic, becoming smoother with age.

UVAGGIO. SANGIOVESE (MIN. 85%) E MONTEPULCIANO
METODO DI COLTIVAZIONE. BIOLOGICO

ANNO DI IMPIANTO. 1998

ALTITUDINE. 160 METRI S.L.M.

ESPOSIZIONE. SUD-OVEST

DENSITÀ D'IMPIANTO. 2.200 VITI PER ETTARO

POTATURA. GUYOT

MODALITÀ DI RACCOLTA. A MANO IN CASSETTE DI 15 KG

VINIFICAZIONE. DIRASPATO, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA, MAX 30°C,

MACERAZIONE TOTALE 9 GIORNI

MATURAZIONE. IN ACCIAIO INOX PER 9 MESI POI AFFINATO IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 16 - 18°C

GRAPE VARIETY. SANGIOVESE (MIN. 85%) & MONTEPULCIANO

CULTIVATION METHOD. ORGANIC

YEAR OF PLANTING. 1993

ALTITUDE. 160 METRES A.S.L.

EXPOSURE. SOUTH-WEST FACING

VINE DENSITY. 2200 VINES PER HECTARE

PRUNING. GUYOT

HARVESTING METHOD. BY HAND IN BASKETS OF 15 KG

VINIFICATION. DESTEMMED, FERMENTED IN STAINLESS STEEL TANKS, TEMPERATURE CONTROLLED, MAX 30°C, 9 DAYS TOTAL MACERATION

AGEING. IN STAINLESS STEEL FOR 9 MONTHS THEN BOTTLE AGED

SERVING TEMPERATURE. 16 -18°C

FORMATI DISPONIBILI. 75 cl. CHIUSURA. SCREW CAP (TAPPO A VITE)

CONFEZIONI. SCATOLE DA 6 E 12 BOTTIGLIE.

AVAILABLE FORMATS. 75 cl. CLOSURE SCREW CAP.

PACKAGING. BOXES OF 6 OR 12 BOTTLES