

TABANO

Marche IGT Rosso



TABANO

Marche IGT Rosso

Il **Tabano rosso** è un vino strutturato ottenuto da uve Montepulciano in purezza. Matura per 12 mesi in vasche di cemento e parte in barriques. Trascorsi altri 12 mesi in bottiglia il vino viene commercializzato. Così facendo si esaltano le caratteristiche di un grande vitigno, il Montepulciano, varietà nobile e adatta a lunghi invecchiamenti.

▪ Zona di produzione	Colline nel Comune di Jesi, Contrada Tabano
▪ Vitigno	Montepulciano in purezza
▪ Terreno	Argilloso
▪ Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
▪ Piante per ettaro	5.500 circa
▪ Resa per pianta	1,0 - 1,3 Kg circa
▪ Vinificazione	Macerazione con le bucce per 15-18 gg. con controllo termico del cappello a temperatura di 25° C circa. Maturazione in piccoli fusti di rovere per 12 mesi successivi alla vendemmia. Segue un buon affinamento in bottiglia fino alla commercializzazione.
▪ Grado alcool	13,5 - 14% vol. variabile con l'annata
▪ Estratto secco dedotto	30 - 34 gr/lit variabile con l'annata
▪ Colore	Rosso rubino cupo e impenetrabile con riflessi granata
▪ Profumo	Intenso con sentori di prugna, mora, marasca in giusto mix di balsami e spezie.
▪ Sapore	Molto pieno e ricco con tannino finale di ottima consistenza e dolcezza.
▪ Abbinamenti	Arrosti e cacciagione nobile, Pecorino di Fossa e altri formaggi a media-lunga maturazione.
▪ Temperatura di servizio	18° - 20° C



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI