



Produzione annua attuale:  
500 casse da 6 bottiglie  
Potenzialità produttiva:  
850 casse da 6 bottiglie

## COGITO R Marche IGT Grenache

Cogito R nasce a Monte Roberto, uno dei Castelli di Jesi più vocati per la produzione di vino. Il vigneto è bellissimo; è situato a 300 mt. s.l. certificato “eroico” dal CERVIM ed situato a metà strada tra gli Appennini ed il mare. I suoi suoli sono composti da marne arenaria calcaree con poche argille. Vendemmia a piena maturazione fenolica delle uve e vinificazione con metodi tradizionali con successivo lungo affinamento in vasi di cemento. Il risultato è un vino CRU elegantissimo e longevo.

*Zona di produzione* Castelli di Jesi - Monte Roberto  
*Terreno* Marne arenarie gialle con calcaree e tracce di argilla  
*Esposizione* Ovest  
*Sistema di allevamento* Contraspalliera bassa con potatura a guyot  
*Piante per ettaro* 2.400 circa  
*Resa per pianta* 3/3,5 Kg circa  
*Vinificazione* Tradizionale con macerazione sulle bucce per tre settimane con controllo termico del cappello sotto i 25° C circa, eseguendo follature delicate e facendo affondare il cappello di vinaccia tramite il peso del vino in rimontaggio  
*Grado alcool* 13,5 – 14,5% vol. variabile con l'annata  
*Estratto secco* dedotto oltre 30gr/l  
*Colore* Rosso rubino vivace  
*Profumo* Delicato ma definito di mirilli, petali di rosa e macchia mediterranea  
*Sapore* Sorso molto equilibrato tra morbidezza e calore con tannino vellutato e lunga persistenza  
*Abbinamenti* Vincisgrassi della tradizione, pollame nobile e carni rosse di tutti i tipi  
*Temperatura di servizio* 14/16° C

