



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

