



CRESPAIA

— sospesi tra terra e mare —



NERO GNOLO

COLLI PESARESI SANGIOVESE DOC



ZONA DI PRODUZIONE
LOCALITÀ PRELATO,
FANO, PU, ITALIA



VENDEMMIA. 2020

UVAGGIO. SANGIOVESE 88%, MONTEPULCIANO 12%

ALTITUDINE. 150 METRI S.L.M.

LATITUDINE. 43° 49'

VIGNE. 0,7HA SUD-OVEST, IMPIANTO 1998, 2.200 CEPPI/HA
0,7HA NORD-OVEST, IMPIANTO 2014, 4.115 CEPPI/HA

POTATURA. CORDONE SPERONATO (1998) GUYOT (2014)

RESA PER ETTARO. 56 QL

RACCOLTA. 15 - 24 SETTEMBRE

MODALITÀ DI RACCOLTA. A MANO IN CASSETTE DI 15 KG

VINIFICAZIONE. DIRASPATO, FERMENTAZIONE SPONTANEA IN ACCIAIO INOX CON RIMONTAGGI REGOLARI, MAX. TEMP. 30°C, SVINATURA DOPO UNA MEDIA DI 14 GIORNI, FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATO IN ACCIAIO INOX.

AFFINAMENTO. 12 MESI IN TONNEAUX DA 500 L DI ROVERE FRANCESE

FILTRAZIONE. 0,8 MICRON AL IMBOTTIGLIAMENTO

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO. 28 GIUGNO 2022

BOTTIGLIE PRODOTTE. 5.844

GRADO ALCOLICO. 14,5 %.

ACIDITÀ TOTALE. 5,44 g/L

PH. 3,43

ZUCCHERO RESIDUO. 0,6 g/L

DEGUSTAZIONE.

COLORE: ROSSO CREMISI SCURO

PROFUMO: VIBRANTE, NOTE SPEZIATE, PRUGNE E CILIEGIE

SAPORE: CORPOSO, TANNINI PERSISTENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 18°C

FORMATI DISPONIBILI. 75 CL (BORGOGNOTTA)

CHIUSURA. SCREW CAP (TAPPO A VITE), GUARNIZIONE SARANEX

CONFEZIONI. SCATOLE DA 6 O 12 BOTTIGLIE