



# DANTE

DENOMINAZIONE MARCHE ROSSO IGT

UVAGGIO

70% Montepulciano 30% Cannonau

TERRENO

calcareo, medio impasto

ESPOSIZIONE

sud (montepulciano) nord (cannonau)

ALTITUDINE MEDIA

90 m s.l.m.

GESTIONE SOTTOFILA

inerbimento permanente

DATA DI IMPIANTO VIGNETO

2009

N° CEPPI PER ETTARO

3400

RESA PER ETTARO

5 T

EPOCA DI VENDEMMIA

tardiva, prima decade di novembre

BABO ALLA RACCOLTA

27

ALCOL DICHIARATO

15 % vol.

AFFINAMENTO

36 mesi in barrique

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 mesi

FILTRAZIONE

si

ACIDITA' TOTALE

6,98 g/l

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

1450

ANNATA

2020



## NOTE DEGUSTATIVE CITATE DA LUCA MARONI

Questo gran vino tale si staglia fin dal primo apparire visivo: impenetrabile nel suo viola nerastro scuro, all'occhio esprime tanto la sua massima concentrazione estrattiva quanto la maturità compiuta della sua pastosa bocca nativa. E con le sue arie balsamiche da illibata e calibratissima speziatura, all'olfatto evoca la confettura di mora in classe di vaniglia pura. In fine il palato, spettacolo non si sa se più del tatto o dell'equilibrio di sapore. Una polposissima e suadente sensazione di frutto che per fittezza e ricchezza in Italia ha pochi eguali. Chapeau per la viticoltura e la nitidissima enologia esecutiva.