



GRIGIANO Rosso Conero Riserva D.o.c.g.



Superficie totale: 3,70 ettari (9,14 acri)

Varietà: 100% Montepulciano

Età del vigneto: 40 anni

Tipologia del terreno: Calcareo argilloso

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Viti per ettaro : 2.200

Allevamento e coltivazione delle viti: Potatura a cordone speronato doppio, coltivazione a basso impatto ambientale, inerbimento completo, selezione delle gemme e dei polloni, sfogliatura, diradamento dei grappoli all'invaiaitura.

Vendemmia: Selezione delle uve sulle piante, raccolta effettuata a mano ed in cassetta, trasporto dell'uva in cantina entro un ora e mezza.

Vinificazione: Selezione delle uve sul tavolo di cernita, diraspa-pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce per 15 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata, delestage.

Affinamento :In barili di rovere da 500 litri, 50% nuovi per un periodo da 14 a 20 mesi.



MALACARI
VITICOLTORI A OFFAGNA DAL 1668