



Le Clivie

Conero D.O.C.G. Riserva

Emblema del comprensorio del Conero, dolce promontorio verdeggiante che si erge tra Ancona e il mare Adriatico, il Conero D.O.C.G. Riserva Le Clivie si ancora in un terroir caratterizzato dal clima temperato e il peculiare territorio calcareo e argilloso.

Asciutto e poderoso, grazie all'affinamento di due anni in botti di rovere, il Conero D.O.C.G. Riserva Le Clivie è un rosso equilibrato, morbido, con una particolare complessità olfattiva.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Conero
D.O.C.G.
Riserva



UVE 100% Montepulciano

DENOMINAZIONE Conero Riserva D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Zona della Riviera del Conero, Marche, Italia

CLIMA L'influenza del mare Adriatico procura inverni miti ed estati calde, moderatamente aride

VINIFICAZIONE Fermentazione in rosso a temperatura controllata, rimontaggi per circa 20 giorni, svinatura, induzione malolattica. Primo anno elevazione in cemento con sfecciature, una parte della massa viene elevata in barriques. Affinamento finale in bottiglia per almeno 3 mesi

ALCOL 15°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5/6 anni

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Bouquet floreale e speziato con note di vaniglia, tabacco e cuoio

SAPORE Caldo, intenso e rotondo, con tannini maturi e retrogusto persistente

ABBINAMENTO Ideale con primi piatti a base di carne, interessante con la minestra di ceci, la porchetta, la selvaggina e la cacciagione in salmì.

CODICE EAN BOTTIGLIE	8053013237095
CODICE EAN CARTONE	8053013237101
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	18
CARTONI PER PEDANA	72
PESO LORDO BOTTIGLIA	1755 gr
PESO LORDO CARTONE	10870 gr