TERRACRUDA
via Serre 28
61040 Fratterosa PU
Pesaro e Urbino
tel 0721.777412
fax 0721.777412
cel 333.479.8915
331.4828238
www.terracruda.it
info@terracruda.it

OLPE

COLLI PESARESI D.O.C. SANGIOVESE

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Vitigno: Sangiovese
Vigneto: Vigna Morico e Vigna Lorenzetti
Superficie 5 ha
Sesto d'impianto: 270 x 0.70
Altitudine: 400 mt slm
Ceppi per ettaro: 5500
Esposizione: sud / sud - ovest
Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato
Età dell'impianto: in media 8 anni
Epoca vendemmia: fine settembre/prima decade di ottobre
Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano in piccole casse
Tipologia terreno: sabbioso/argilloso
Resa per ettaro: 8 ton
Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Lunga macerazione di oltre venti giorni e piegeage. Vinificazione e fermentazione termocontrollata in acciaio inox.
Affinamento: minimo 4 mesi in bottiglia
Maturazione: una parte del prodotto rimane per 14 / 18 mesi in barrique di rovere da 225 litri.
Titolo alcolometrico: 13%
Temperatura di servizio: 18 ° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino carico tendente al granato . Profumi intensi e persistenti, piacevolmente morbido grazie ad un tannino mai pungente. Secco ed asciutto richiama in questa sua versione aromi terziari di cuoio, vaniglia e tabacco. Adatto ad un lungo affinamento in bottiglia. Al palato risulta un vino pieno e corposo, strutturato ed elegante.

TERRACRUDA
AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA