

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



PROFONDO

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 vendemmate a mano in piccole casse

Tipologia terreno: sabbioso/argilloso

Resa per ettaro: 80 quintali

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 pigiage. Vinificazione e fermentazione termocontrollata in acciaio inox.

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 14,5 %

Temperatura di servizio: 18 ° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Selezione ottenuta dalle migliori uve Sangiovese della nostra azienda. Il vino rimane dodici mesi in maturazione sur lie in piccole botti di rovere di primo passaggio, con battognage settimanale.

Questa particolare tecnica di vinificazione dona al Profondo un' ampia corposità, intensità e complessità aromatica. Rosso rubino carico tendente al granato. La complessità aromatica che si svela in aromi fruttati e floreali lo rende un Sangiovese inedito. Nei profumi di cuoio, tabacco di terra e sentori animali ritrova la sua franchezza. Strutturato ed elegante, caldo e giustamente tannico, equilibrato in bocca. Adatto ad invecchiare in bottiglia è prodotto al momento solo in versione magnum.



TERRACRUDA

AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA