



Zizzero

Rosso Conero DOC

Il respiro del mare e la forza della terra danno vita allo **Zizzero**, un Montepulciano in purezza coltivato sulle colline di Ancona, a pochi passi dall'Adriatico.

Frutti rossi maturi, spezie e una straordinaria profondità aromatica ne definiscono il carattere. Un vino che porta con sé l'anima del Conero, in un equilibrio perfetto tra intensità e freschezza.

Zona di produzione: Ancona - Marche

Territorio: collinare a 1 Km dal mare

Altitudine: 80 m s.l.m.

Esposizione: est, nord - est

Natura del terreno: calcareo - argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto: in parte 2004

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot bilaterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta: 1,3 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.