



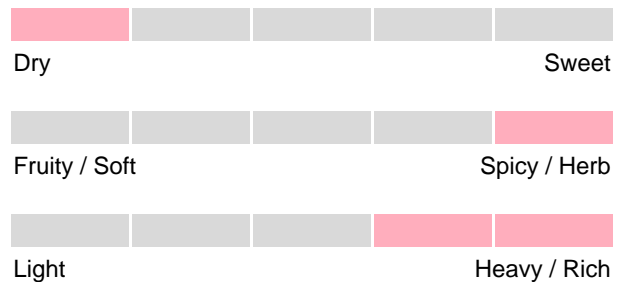
Vergani

SASSI NERI CONERO DOCG RISERVA LE TERRAZZE



Rosso Conero DOCG Riserva, Le Terrazze, Marche, Italy

Taste



Vintage

2019

Notes

A strong ruby red in the glass announces a lot of complexity; on the palate, intense aromas of ripe plums on a secure vanilla foundation, dark notes of leather and cocoa also resonate. A wine with race and character.

Vinification

The fermentation of the perfectly ripened and selected grapes takes place in steel tanks. Duration of maceration: 8-9 days. Once the malolactic fermentation is complete, the wine is aged for 18-24 months in small French oak barrels.

Grape varieties

100% Montepulciano

Alcohol

13.5%

Format

75 cl

LE TERRAZZE

Die Fattoria Le Terrazze ist seit mehr als einem Jahrhundert im Besitz der Familie Terni. Sie breitet sich auf 150 ha auf den Hügeln von Numana aus, wenige 100 Meter vom Meer entfernt. Das Mikroklima von Numana wird durch zwei Elemente charakterisiert: Die Nähe des Meeres, die extreme Kälte im Winter und Hitze im Sommer, und der Berg Conero, der sich direkt von der Küste aus dem Meer erhebt und eine Höhe von 572 Meter erreicht. Hier werden die kalten balkanischen Winde abgefangen. Diese Erhöhung, auf einem Gebiet, das auf 500 km nur flaches Land bietet, ist wirklich sehr ungewöhnlich, genauso wie die Zusammensetzung der Erde im Vergleich zur restlichen adriatischen Küste. Sie besteht zu 50% aus Ton- und Kalkkarbonat. Die Weine von Le Terrazze werden nur aus eigenen Trauben hergestellt und komplett in den eigenen Kellereien produziert. Nur so kann dem Kunden eine absolute Garantie für Herkunft und Originalität gegeben werden.