



# CASIRANO

CLASSIFICAZIONE: Rosso Conero Doc.

AREA di PRODUZIONE:

Prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO:

Le uve provengono da un'area del podere aziendale, i cui vigneti hanno più di 30 anni di vita, vendemmiati tardivamente a piena maturazione.

COMPOSIZIONE del SUOLO:

Terreno di buona struttura, marnoso, con alta percentuale di calcare.

VENDEMMIA: La raccolta viene fatta a piena maturazione dei grappoli, utilizzando piccole cassette. L'uva, dalle cassette, viene selezionata ancora, sempre a mano, con l'ausilio di un tavolo di scelta.

TECNICA di PRODUZIONE: Il mosto fermenta a temperatura controllata. La macerazione delle bucce dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malo-lattica, viene affinato in barrique per circa 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene affinato in cantina termocondizionata per 10 mesi circa, prima della commercializzazione. Viene prodotto in quantità estremamente limitata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

I suoi aromi eleganti e persistenti ricordano la ciliegia selvatica, il mirtillo nero, la confettura di prugna, il peperone, il pepe nero.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

Si abbina bene con piatti dai sapori speziati, ma anche con gli arrosti tradizionali, i brasati o la selvaggina, anche con certe verdure e ai formaggi aromatizzati con erbe aromatiche. Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Il Casirano ha un contenuto di alcol di circa 13,5%.