

FORTERCOLE

IGT Marche Rosso 2015
Vino Biologico / Organic Wine

“Per Lui il vino era affar serio,
nessun acino era scontato.
Alle ore passate con Lui
a sperimentare, attendere e assaggiare.
Un omaggio al caro nonno Ercole.”

profilo sensoriale_ Colore porpora impenetrabile con velature viola; al naso marmellate fresche in cottura di mirtillo, d'uva e mele cotogne, di fichi; sentori di spezie leggere e cacao. Al palato grande corpo, pieno, caldo, armonico, di struttura complessa ma con un equilibrio tra potenza e fruibilità rara. Retro con sensazioni dolci ma asciutte.

abbinamenti a 18 °C_ Perfetto ed emozionante da solo e dopo il calar del sole. A tavola con carni rosse, cucine tipiche ed eccedenti per complessità aromatiche, formaggi stagionati.

sensory profile_ Impenetrable purple colour with violet reflections; the nose has the aroma of freshly prepared jam made of blueberry, grape, quince and figs; hints of spice and cocoa. The palate has a full body, warm, harmonious, complex structure, but with a balance between it power and a rare ease of drinking. The aftertaste has a sweet but dry sensation.

pairings at 18 °C_ Perfect and exciting by itself or after the sun sets. On the table with red meats, typical cuisines and dishes with good aromatic complexity, aged cheeses.



SCHEMA TECNICA

denominazione_ FORTERCOLE
annata_ 2015
tipologia_ IGT Marche Rosso
zona di produzione_ Urbino - Montefeltro
vitigni_ Sangiovese - Merlot
gradazione alcolica_ 14,0% vol.
anno d'impianto dei vigneti_ 2006
orientamento filari_ est-ovest
altitudine s.l.m._ 194 m
terreno_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato
densità ceppi per ettaro_ 4000
sistema di allevamento_ guyot
produzione media per ettaro_ 50 quintali
gestione del suolo_ inerbimento naturale totale
ente certificatore_ biologico - certificazione ccpb
momento vendemmiale_ Settembre 2015, dopo controllo evoluzione Zuccheri, Acidità Totale e pH (curve di maturazione)
modalità vendemmia_ a mano in cassette
Maturato in botte di quercia

TECHNICAL SHEET

name_ FORTERCOLE
vintage_ 2015
type_ IGT Marche Rosso
territory_ Urbino - Montefeltro
grape variety_ Sangiovese - Merlot
alcohol content_ 14.0% vol.
year of vineyard planting_ 2006
row orientation_ east-west
altitude (masl)_ 194 m
terrain_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay
vine density per hectare_ 4000
training system_ guyot
mean production per hectare_ 5 tons
soil management_ total green cover
certification authority_ organic - certification from the ccpb
time of harvest_ September, 2015 after testing the evolution of the sugars, total acidity and pH (maturation curves)
harvesting method_ hand-picked grapes
Aged in oak barrel