



## NERONE

Colore rosso rubino profondo che ne evidenzia la corposità.

Il profumo è ampio, di violetta e di frutti rossi maturi sotto spirito a cui si intrecciano note minerali su un sottofondo di pepe e ginepro.

Al palato è ricco, intenso, asciutto, armonico e ricco di estratti, con tannini maturi rifiniti dall'affinamento in legno.

Ottima la persistenza gusto-olfattiva di grande finezza.

---

## INFORMAZIONI

<b>Vitigni</b>	100% Negretto Longanesi
<b>Numero bottiglie</b>	1200
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette, in diversi periodi compresi tra la seconda e la terza decade di settembre.
<b>Zona di produzione</b>	Prime colline di Bertinoro (Forlì) nel podere Fulcera. Il terreno è franco limoso-argilloso a tessitura fine. Allevamento a cordone speronato ad alta densità con resa max di 70 qli/ha.
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce da 15 gg a 20gg con periodiche operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in acciaio.
<b>Maturazione ed affinamento</b>	Maturazione di 32 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Affinamento almeno di 6 mesi in bottiglia.
<b>Dati analitici</b>	Gradazione alcolica: 13% vol