



BALLARINI

VINI

ROSSO CONERO DOC

TIPO DI VINO: rosso maturo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

RACCOLTA: a mano dalla prima settimana di Ottobre con un'accurata selezione delle nostre uve in funzione del grado di maturazione

FERMENTAZIONE: botti di legno in castagno

AFFINAMENTO: acciaio

SERVIZIO: 18°-20°

ABBINAMENTO: primi piatti e carne

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: colore rosso rubino con riflessi violacei

OLFATTO: frutta fresca e piccoli frutti di bosco

GUSTO: note tanniche profumate e avvolgenti

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE: 0.75 LT.

CONTIENE SOLFITI



ROSSO CONERO PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: dry red

SOIL: calcareous clay

HARVEST PERIOD: by hand the first week of October with a careful selection of our grapes depending on the degree of maturation

BREWING: chestnut wooden barrels

MATURATION: steel

SERVING TEMPERATURE: 18 °- 20 °

FOOD MATCHING: pasta and meat

SENSORY PROFILE:

COLOUR : ruby red with violet hues

SMELL: fresh fruits and berries

TASTE: aromatic and enveloping tannic notes

ALCOHOL CONTENT: 13 % vol.

AVAILABLE SIZE: 0.75 LT.

CONTAINS SULFITES

Azienda Agricola BALLARINI LEONARDO
Frazione Varano, 287 - 60131 ANCONA (AN) - ITALY
Tel.+39 071 8046036

Responsabile Commerciale: Daniela Ballarini
Agronomo ed Enologo: Stefano Ballarini
Codice Fiscale BLLLLRD51L21I758C - Partita IVA 01344610421
www.ballarinivini.it - info@ballarinivini.it