

Cantina Ortenzi

c.da Bore di Tenna, 32 – 63900 Fermo (FM)
Cell. (+39) 330 984070 – Tel. (+39) 0734 277808 – P.IVA 01784850446
info@cantinaortenzi.it - www.cantinaortenzi.it



BARUC

TIPO Rosso

VARIETÀ Sangiovese, Montepulciano, Lacrima

CLASSIFICAZIONE Rosso Piceno DOP

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2011

COMUNE DI PRODUZIONE Fermo

TIPOLOGIA DEL TERRENO Suolo da mediamente profondo a profondo, di medio impasto tendente all'argilloso e ricco di limo; scheletro in alcuni appezzamenti abbondante e di piccole dimensioni

ANNO D'IMPIANTO 2006

RESA PER ETTARO 50 q. li / ha

ALTITUDINE 200 s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 piante / ha

EPOCA DI VENDEMMIA Fine agosto/inizio Settembre

VINIFICAZIONE pigiadiraspatura seguita da 20 giorni di macerazione sulle bucce a 25/28 °C, fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

TIPOLOGIA VASCHE DI FERMENTAZIONE botti di acciaio inox

MATURAZIONE 10mesi in barriques e tonneaux, nuovi al 90%

AFFINAMENTO 16 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 10/15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE 16/20 °C

NOTE ORGANOLETTICHE Vino elegante con tannini fitti e dolci, di struttura morbida e finale intenso e persistente

PRODUTTORE Cantina Ortenzi di Ortenzi Christian