



LIBENZI



Zizzero

Rosso Conero
DOC

Zona di produzione:

Ancona - Marche

Territorio: collinare a 1 Km dal mare

Altitudine: 80 m s.l.m.

Esposizione: est, nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto:
in parte 2004

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot
bilaterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,300 kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con
macerazione a temperatura controllata
a 25° in serbatoi in acciaio inox
per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio
inox per 6 mesi e successivo
affinamento in bottiglia.

Production Area:

Ancona - Marches

Territory: hilly, 1 km from the sea

Altitude: 80 m above sea level

Exposure: east, north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

100% Montepulciano

Year of planting: part in 2004

Vine training system: Espalier

Pruning Type: partly double Guyot
and partly single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with
maceration in stainless steel vats at
controlled temperature of 25°C for
10 days

Maturation: in stainless steel vats
for 6 months, followed by
bottle-ageing.



Lambrecht

WINES & SPIRITS

SINT-MARTENS-LATEM