



**LANCIANI**

*Agricola*

*La Guida 18*

**Nome:** IGT Marche Rosso

**Uve:** Montepulciano 50%, Syrah 33% e Sangiovese 17%

**Prima annata di produzione:** 2018

**Numero di bottiglie prodotte:** 4.000

**Comune di produzione e altimetria del vigneto:**

Montefiore dell'Aso 350 m s.l.m.

**Tipo di terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Densità dell'impianto:** 4.500 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 9.000 kg

**Anno d'impianto:** 2000-2008

**Epoca della vendemmia:**

Mese di Ottobre alle loro naturali maturazioni

**Fermentazione:** Acciaio e Cemento Vetrificato

**Affinamento:** Barriques di Rovere Francese

Secondo Passaggio per 24 mesi

**Gradazione alcolica:** 14,5% vo.l circa

**Temperatura di servizio ottimale:** 15-18°C

