

Rosso Conero

Deciso, corposo, non frivolo, il "patriarca" dei vini marchigiani, conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità

E' senza dubbio il vino "storico" di questa terra, citazioni se ne trovano già in Plinio, passando per alcuni documenti dei monaci Benedettini in cui si parla di cure a base di questi uvaggi, fino ad arrivare al Leopardi.

Strutturato e corposo, il Rosso Conero è un vino dall'intenso colore rubino, fiore all'occhiello della produzione vitivinicola locale.

Da sposarsi prevalentemente a piatti a base di carne, che ne esaltano il sapore austero e moderatamente tanico, se invecchiato almeno 2 anni diventa Rosso Conero Superiore, divenendo più morbido al palato e con una forte componente fruttata.

gallery