

## BARTIS

### COLLI PESARESI ROSSO DOC

**VIGNETO:** 1 ettaro e mezzo al confine della tenuta aziendale

**GIACITURA:** collinare:

**ESPOSIZIONE:** sud est

**ALTITUDINE:** 350m slm

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**ETÀ DELL'IMPIANTO:** 30 anni

**TERRENO:** medio impasto tendente al sabbioso

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VITIGNI:** sangiovese ad acino grosso 70%, altri vitigni 30%

**MATURAZIONE:** il 70% è maturato in grandi botti di rovere per 12 mesi, il 30% in tonneau di allieur al primo passaggio per 6 mesi quindi assemblato, affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Bottiglie da 750 ml e 1500 ml / Cartoni 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** alla vista è vino rubino compatto e concentrato, consistente con sfumature violacee. All'olfatto, sentore dominante rilascia note fruttate di more di rovo, ribes, cassis, visciola in confettura, floreale di violetta e garofano, poi vegetale con sensazioni ferrose e di grafite, humus, spazie e china. Bocca in equilibrio, densa di frutta e tannini morbidi e nobili, pieno e persistente, termina con palato fruttato e speziato dolce.

**ABBINAMENTI:** carrè di agnello al forno al pepe rosa, faraona al tegame con cippollotti e porcini, tagliata di manzo marchigiana al balsamico tradizionale, tournedos alla Rossini.

