

## 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  
**UVE:** 70% sangiovese ad acino grosso, 30% altri vitigni  
**TIPO DI CONDUZIONE:** biologica certificata  
**MATURAZIONE:** il 70% è maturato in grandi botti di rovere per 12 mesi, il 30% in tonneaux di allieur al primo passaggio per 6 mesi quindi assemblato, affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione  
**BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA:** 9.000

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 cipollotti e porcini, tagliata di manzo marchigiana al balsamico tradizionale, tournedos alla Rossini.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C.

**VINEYARD:** 1.5 hectares located on the border of the estate  
**TYPE OF LAND:** hilly  
**EXPOSURE:** south east  
**HEIGHT:** 350m slm  
**ROW SPACING:** leguminous crops alternating with spontaneous grassing  
**AGE OF THE VINEYARD:** 30 years  
**SOIL:** medium texture tending towards sandy  
**TRAINING SYSTEM:** double arched cane  
**GRAPES:** 70% large-berry Sangiovese, 30% other grapes  
**ORGANICALLY GROWN VARIETIES**  
**AGEING:** 70% is aged in large oak barrels for 12 months, 30% in new Allier tonneaux for 6 months, then assembled, matured in bottle for at least 6 months before the wine is released on the market  
**AVERAGE PRODUCED BOTTLES:** 9.000

750 ml and 1500 ml bottles / 6 bottle cardboard boxes

**TASTING NOTES:** compact and deep ruby red in colour, thick with purplish highlights. On the nose, it shows fruity notes of blackberry, currant, cassis, sour cherry jam, flowery hints of violet and carnation, then herbaceous notes with ferrous and graphite overtones, humus, spices and china root. Well-balanced on the palate, with thick fruity flavours and smooth, noble tannins, full-bodied and lingering, with a fruity, spicy and sweet finish.

**FOOD PAIRINGS:** baked loin of lamb with pink pepper, guinea fowl stew with onions and porcini mushrooms, sliced beef from Marche with traditional balsamic vinegar, Rossini-style tournedos.

**SERVING TEMPERATURE:** 14-16°C.