



## **Cesare Alberto**

### **Conero Riserva D.O.C.G. Barrique**

#### **Ubicazione Vigneto**

Podere Boranico di superficie ha 16.33,15 in frazione Varano di Ancona, a ridosso del Monte Conero, in un versante collinare predisposto alla migliore esposizione solare, la natura del terreno è argilloso - calcareo.

#### **Caratteristiche Uvaggio**

Montepulciano in purezza.

#### **Vinificazione**

All'andamento stagionale favorevole ha fatto seguito una vendemmia tardiva, eseguita manualmente, con le uve sane e perfettamente giunte a maturazione. La vinificazione è avvenuta con una macerazione di 24 giorni delle bucce.

#### **Affinamento**

Al termine della fermentazione tumultuosa, il vino è stato travasato e posto in barrique nuove di Allier e Fontainbleau, dove ha completato la fermentazione malolattica ed è maturato per 22 mesi, fino all'imbottigliamento che è avvenuto il 29 Settembre 2006.

#### **Dati Analitici**

Acidità Totale 5,37 gr/l  
Acidità Volatile 0,86 gr/l  
Alcool 15% vol  
Estratto Secco 35 gr/l

## **Suggerimenti del Produttore**

Questo vino ha emozionato Alberto Serenelli, perché esprime un'ideale di qualità inseguito e raggiunto, dopo tante vendemmie. Ogni bottiglia conservata nelle condizioni ideali di cantina, continuerà ad offrire emozioni per i prossimi dieci anni. Degustare in calici sottili e di ampio volume.

## **Confezione/Packaging**

Entrambe le bottiglie da 0,75 e 3 lt. sono contenute in astuccio singolo realizzato in legno finitura Vengè.