

# BIANCO « Clochard »

**AZIENDA LA CALCINARA**

Via Calcinara, 10/a

60131 ANCONA (Ancona)

Site : [lascalcinara.it](http://lascalcinara.it)



Marches



Dénomination :	BIANCO MARCHE I G T
Encépagement :	90% Verdicchio, 10 % Chardonnay
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est et ouest
Rendement :	58 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle avec macération sur la peau
Affinage :	6 mois pour moitié en foudres et moitié cuve inox
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets brillants, nez délicat et complexe alliant des notes florales avec des senteurs végétales comme l'amande douce. En bouche c'est assez ample et très raffiné avec une belle matière et une acidité agréable, finale persistante
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes aux légumes, des carpaccios de poissons, des viandes blanches grillées

## VIGNOBLE DES MARCHES



# ROSATO MARCHE

« Mun »

## AZIENDA LA CALCINARA

Via Calcinara, 10/a

60131 ANCONA (Ancona)

Site : [lascalcinara.it](http://lascalcinara.it)

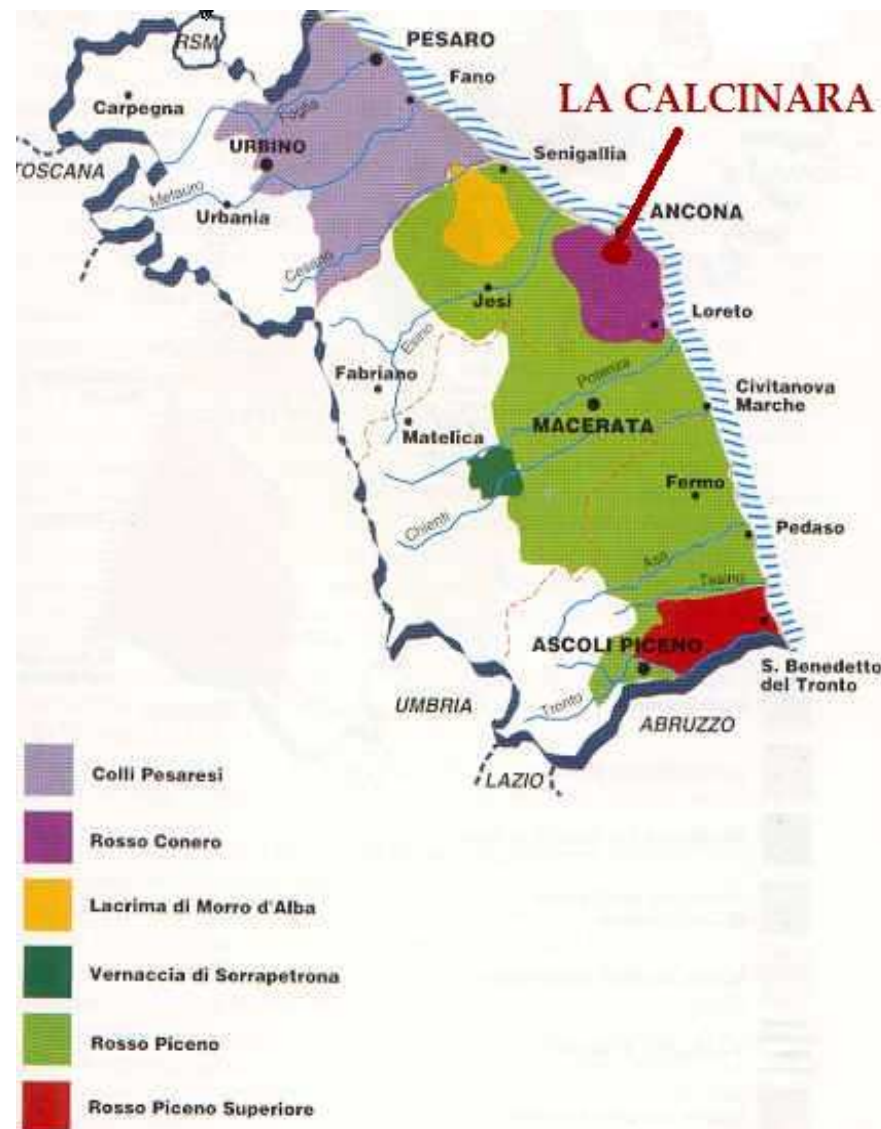


Marches



Dénomination :	ROSATO MARCHE I G T
Encépagement :	100 % Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable avec résidus de fossiles
Altitude et exposition :	200M sud est et ouest
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Pas de contact avec la peau, juste légère extraction pour extraire le moût « fleur », fermentation en cuve inox durant 1 mois
Affinage :	5 mois en cuve inox avec batonnages
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe dotée de légère teinte orangée, assez brillante, nez très délicat et raffiné avec notes de petits fruits rouges et herbes type sauge. En bouche c'est à la fois vineux mais également très désaltérant avec toujours cette finesse qui perdure et une sensation de gourmandise délicieuse !
Mariage mets-vins :	Avec des plats mijotés de poissons, des pâtes aux fruits de mer, des antipasti à base de légumes

## VIGNOBLE DES MARCHES



# ROSSO CONERO

## « Cacciatore dei Sogni »

**AZIENDA LA CALCINARA**

Via Calcinara, 10/a

60131 ANCONA (Ancona)

Site : [lascalcinara.it](http://lascalcinara.it)

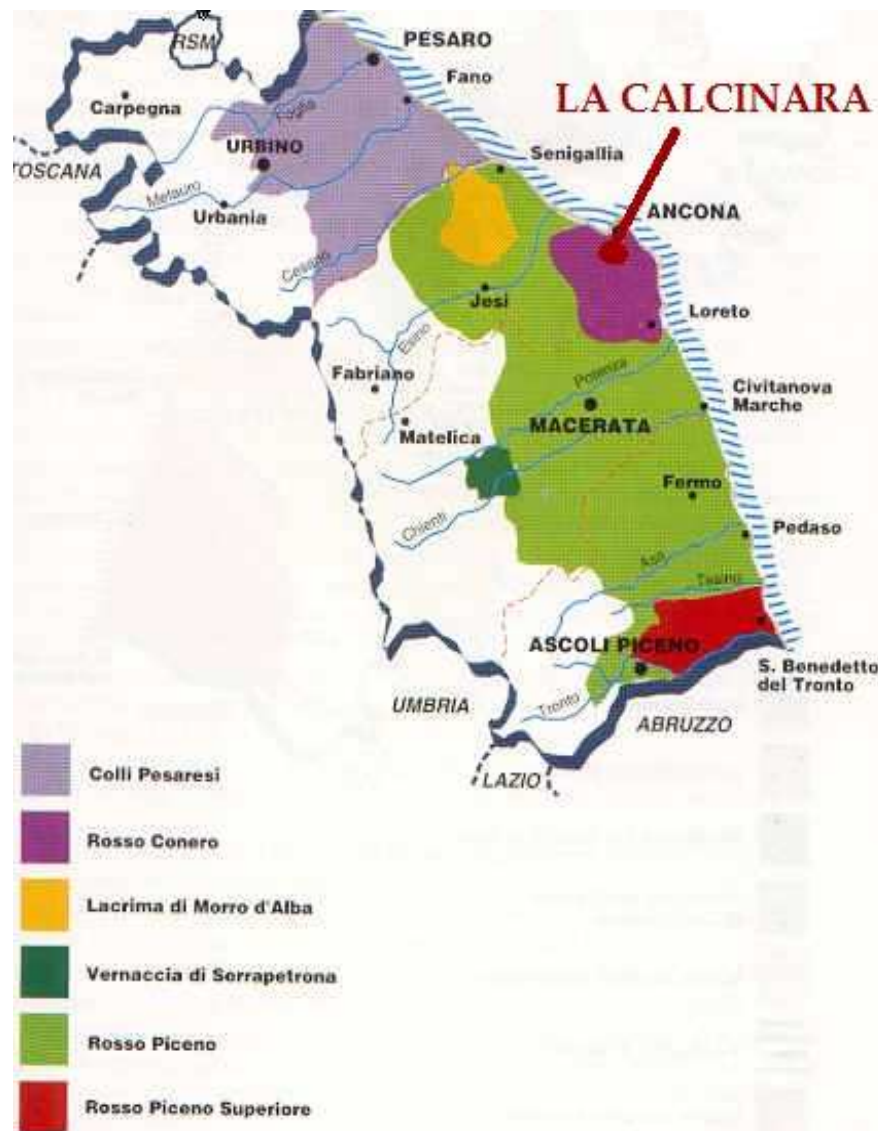


Marches



Dénomination :	ROSSO CONERO D O C
Encépagement :	100 % Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est et ouest
Rendement :	58 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération a 10° durant 5 jours avec remontages
Affinage :	18 mois pour moitié en foudres et moitié cuve inox
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez fin et frais avec notes agréables de fruits rouges mûres. La bouche est dense et charnu avec une trame tannique bien présente et élégante soulignée par une belle acidité et un équilibre parfait. Vin masculin et racé avec une complexité très intéressante
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande

## VIGNOBLE DES MARCHES



# ROSSO CONERO

## Riserva «Terra»



Marches



**AZIENDA LA CALCINARA**

Via Calcinara, 10/a

60131 ANCONA (Ancona)

Site : [lascalcinara.it](http://lascalcinara.it)

Dénomination :	ROSSO CONERO RISERVA D O C
Encépagement :	50% Sangiovese, 50 % Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile, sable et marnes
Altitude et exposition :	200M sud est et ouest
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération a 10° durant 5 jours avec remontages
Affinage :	24 mois en foudres 25 HL puis 1 an en bouteille
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Robe foncée avec reflets violacés, nez délicat avec notes de marasquin et fruits rouges secs. En bouche c'est ample et intense avec des tanins bien présents mais très élégants et assez fondus, finale délicate et agréablement persistante.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges accompagnées de sauce relevée, des plats de chasse avec sauce au sang ou douce.

## VIGNOBLE DES MARCHES

