

# Zizzero

Rosso Conero  
DOC



## **Zona di produzione:**

Ancona - Marche

**Territorio:** collinare a 1 Km dal mare

**Altitudine:** 80 m s.l.m.

**Esposizione:** est, nord-est

**Natura del terreno:**

calcareo-argilloso

**Vitigno:** Montepulciano 100%

**Anno di impianto del vigneto:**

in parte 2004

**Forma di allevamento:** a spalliera

**Tipo di potatura:** in parte Guyot

bilaterale, in parte Guyot monolaterale

**Numero viti per ettaro:** 6000 piante

**Produzione media per pianta:**

1,300 kg di uva

**Vendemmia:** raccolta manuale

**Vinificazione:** fermentazione con

macerazione a temperatura controllata

a 25° in serbatoi in acciaio inox per

circa 10 giorni

**Maturazione:** in serbatoi in acciaio

inox per 6 mesi e successivo affina-

mento in bottiglia.

## **Production Area:**

Ancona - Marches

**Territory:** hilly, 1 km from the sea

**Altitude:** 80 m above sea level

**Exposure:** east, north-east

**Soil type:** lime-clay

**Grape variety:**

100% Montepulciano

**Year of planting:** part in 2004

**Vine training system:** Espalier

**Pruning Type:** partly double Guyot

and partly single Guyot

**Density per hectare:** 6000 vines

**Average yield per vine:** 1.3 kg

**Harvest:** manual

**Vinification:** Fermentation with

maceration in stainless steel vats at

controlled temperature of 25°C for

10 days

**Maturation:** in stainless steel vats

for 6 months, followed by

bottle-ageing.