



FEDERICO MENCARONI

URBANO

Marche Rosso IGP



Uve

Merlot
Cabernet Sauvignon
Montepulciano
(le percentuali variano con l'annata)

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60 q

Epoca di vendemmia

Prima decade di Ottobre

Vinificazione e affinamento

La fermentazione delle uve diraspate avviene ad una temperatura controllata 25°C e un periodo di macerazione di circa 30 giorni. Il vino matura in barrique per circa 12 mesi con un successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi
