



**Domodimonti**<sup>®</sup>  
N A T U R A L W I N E



## IL MESSIA

**Regione • Region**  
Marche

**Denominazione • Appellation**  
Marche IGT Rosso

**Varietà • Grape Variety**  
Merlot, Montepulciano

**Tipo di suolo • Type of soil**  
Argilloso calcareo • Clay and Calcareous

**Esposizione • Vineyard exposure**  
Sud - South

**Altitudine • Altitude**  
200 m slm • 200 m ASL

**Periodo di vendemmia • Harvest time**  
Inizio Settembre (Merlot) e metà Ottobre (Montepulciano)  
*Beginning of September (Merlot) and second half of October (Montepulciano)*

**Densità di impianto • Planting density**  
4000 ceppi / ha • 4000 vine stocks / hectare

**Sistema di allevamento • Growing practice**  
Cordone speronato • Cordon spur

**Resa per ceppo • Yield/vine**  
1.8 kg

**Tecnica di Produzione • Production Technique**  
Fermentazione in acciaio; "élevage" in barriques per dodici mesi e altri dodici in bottiglia  
*Fermentation in stainless steel; "élevage" in barriques for twelve months and another twelve in bottle*

**Colore • Colour**  
Rosso scuro dai riflessi violacei • Dark red with violet highlights

**Valutazione Olfattiva • Bouquet**  
Confettura rossa, Prugna secca, caffè, tabacco  
*Red jam, dried plum, coffee, tobacco*

**Valutazione Gustativa • Taste**  
Buona acidità e sapidità, intenso, persistente e morbido e avvolgente nel finale  
*Good acidity and sapidity, intense and persistent, with a soft and enveloping finish*



NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

FRANCESCO BELLINI SELECTION

**Domodimonti** | Europe  
Contrada Menocchia, 212/A  
63062 Montefiore dell'Aso (AP) - ITALIA  
tel. (+39) 0734 930010  
fax (+39) 0734 919498  
info@domodimonti.com  
[www.domodimonti.com](http://www.domodimonti.com)

