

Conero DOCG

Approvato DOCG con
DM 01.09.2004.

Zona di produzione:
provincia di Ancona.

Tipologie:
Conero Riserva DOCG
Conero Rosa o Rosato DOCG.

Composizione ampelografica:
Montepulciano min. 85%
Sangiovese max 15%.

Il Riserva, prima di essere immesso al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno due anni che decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. L'immissione al consumo della tipologia rosa o rosato, non può avvenire prima del 1° gennaio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)