



ACQUISTATO IL

Polisia Rosso Piceno DOP

2010



Svinando

Un festival di frutti rossi nel bicchiere

La rinascita della viticoltura passa attraverso l'impegno e passione di giovani come Rocco Vallorani. Gli studi in enologia, le esperienze in Toscana, Oregon e Nuova Zelanda ne hanno fatto crescere la passione per il vino e la vite, passione che l'ha portato a ritornare nella sua Colli del Tronto. Un territorio ancora poco conosciuto, ma che offre profumi stupendi.

Il Polisia, figlio del Sangiovese e del Montepulciano, si apre in un festival di frutti rossi che partono dal bicchiere per arrivare dritti al cuore. Un vino caldo ed espressivo, appagante in bocca grazie alla sua struttura forte ma allo stesso tempo dinamica. Dal Piceno, un vino che merita di essere bevuto.

Polisia: il nome deriva da un'antica leggenda ascolana che narra di Polisia, figlia del prefetto romano Polibio, che sfuggì alla volontà paterna e si rifugiò sul monte Ascensione, una cima di 1000 metri a ridosso di Ascoli e visibile da tutte le valli del Piceno.

Un viaggio alla riscoperta di un vino unico di qualità superiore, derivata da un'attenta cultura e passione. Un'esperienza di sapori e un colore unico. Un Rosso Piceno DOP che non può mancare nelle cantine dei veri appassionati: questo è Polisia per Vigneti Vallorani.

I Vigneti Vallorani nascono nel 1963 quando Filomena Fazzini e Livio Vallorani decisero di dedicare il loro futuro alla terra e al vino che ne è figlio.

Situata nel cuore del Piceno, nella valle del fiume Tronto, l'azienda Vigneti Vallorani produce vini di qualità con uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà. I vigneti, che circondano la cantina e la sala degustazione, sono sulla cima di una assolata collina caratteristica dell'area.

L'azienda coltiva soltanto vitigni autoctoni quali Sangiovese, Montepulciano, Pecorino, Passerina, Malvasia e Trebbiano.

Per Vigneti Vallorani il biologico è una cosa seria: conduzione biologica certificata, cantina all'avanguardia, impianto fotovoltaico dedicato e produzione volutamente limitata, al fine di potersi dedicare a una cura certosina dei dettagli. E da tre generazioni la filosofia dell'azienda è all'insegna della tradizione, a partire dai vitigni autoctoni, per produrre i vini storici della zona: Falerio DOP, Rosso Piceno DOP e Rosso Piceno Superiore DOP. I vini prodotti, grazie alle innovative tecniche enologiche utilizzate, sono stabilizzati in maniera naturale (affinamento sui lieviti) evitando così di ricorrere a tecniche che portano, inevitabilmente, ad un impoverimento del vino e alla perdita dei caratteri aromatici tipici delle uve.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Sud-Sud-Ovest, 190 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot bilaterale (Montepulciano) e cordone speronato (Sangiovese)
Densità imp.	Tra i 3.000 e i 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso secco DOP
Provenienza	Marche
Uve	Sangiovese e Montepulciano

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Bevibile oggi come tra tre anni

Abbinamento Zuppe fredde e calde, piatti di carne grigliata o alla brace

Vinificazione Macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio affinamento in cantina: dieci mesi sur lies con sospensione settimanale delle stesche a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia: tre mesi a temperatura controllata

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi violacei; naso fine, complesso, con spiccate note di frutta a bacca rossa, note di violetta e nuance mentolate; palato armonico ed elegante, dotato di una buona struttura e tannini vellutati. Ottima persistenza e retrogusto di frutti rossi e liquirizia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.