



ACQUISTATO IL .....

Marche Rosso IGT Bio Terravignata

2018

## Rosso, giovane e BIO



Terravignata Marche IGT Rosso BIO di Borgo Paglianetto ha qualcosa di antico che echeggia nel nome, in quel "terra vignata" anticamente utilizzato proprio per definire zone dedicate alla coltivazione della vite. Un Marche IGT Rosso da agricoltura biologica giovane e speziato, di grande equilibrio e pronta beva. Al calice conferisce un colore rosso rubino, con riflessi porpora. Profilo olfattivo vivace, con note erbacee sostenute da nuance più nette di fiori e frutti rossi. Assaggio piacevole, bilanciato e immediato. Il tannino dolce conferisce alla degustazione una nota delicata e gentile, molto elegante. Il Terravignata Marche IGT Rosso BIO si esprime al meglio con abbinamenti del territorio, ed è imbattibile con affettati e salumi.

Borgo Paglianetto ha sede nel cuore della zona di produzione del Verdicchio di Matelica DOC. Ha un obiettivo molto ambizioso: offrire massima qualità, sempre. Un'ambizione così grande ha portato Borgo Paglianetto a compiere passi arditi, come quello di abbandonare l'agricoltura tradizionale a favore di quella biologica, non certo un capriccio, ma una dichiarazione d'intenti di cristallina chiarezza. Tra le colline matelicesi Borgo Paglianetto porta avanti il proprio personale discorso sul vino, fatto di etichette di grande spessore, vini enologicamente puliti, stimolanti per ispirazione e convincenti per emozioni suscitate.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo-Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud ? Ovest, 350m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Controspalliera, potatura guyot
<b>Densità imp.</b>	90 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco IGT
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Sangiovese 50% Merlot 35% Lacrima 15%

**Gradazione** 13,00%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Salumi e affettati

**Vinificazione** Raccolta manuale, lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 6 mesi e 2 in bottiglia

**Sensazioni** Rosso rubino con riflessi porpora, naso con sentori di viola, ciliegia e piccoli frutti a bacca rossa e lieve nota erbacea e speziata. Gusto fresco e bilanciato, tannino dolce, un vino di ottima beva. Sentori di pepe e liquirizia nel finale.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821