ACQUISTATO IL .....

Rosso Conero DOC 2013



Lo splendore del Conero in uno strepitoso Montepulciano in purezza

Va bene, la storia che il Conero è una zona unica per caratteristiche pedoclimatiche e bla bla bla già la conosci. Che qui il montepulciano raggiunge vette di inusitata eccellenza, lo sai. E allora fidati semplicemente di questo: il Rosso Conero di Podere Giustini, Montepulciano in purezza, è fruttato come deve essere, appena appena speziato, preciso e pulito. Altro, non serve sapere.

Ginestre, corbezzoli, ligustri, il fascino senza tempo di borghi come Sirolo e Numana, e intorno l'azzurro del mare. Il Conero è un luogo di bellezza rara. E in un posto così bello, è impossibile che i vini non vengano buoni… specialmente se si tratta del Rosso Conero di Podere Giustini! Le radici della storia di Podere Giustini risalgono agli inizi del Novecento. Allora il Podere, insieme al suo piccolo vigneto, era di proprietà di Raffaele de Franceschi Manzoni. La figlia Giovanna Maria sposò Carlo Giustini, e così il Podere prese il nome attuale. Con Giusy, nipote di Carlo, la storia del Podere prende una piega inaspettata. Per la precisione, nella notte del 6 aprile 2009. Giusy si trova a L'Aquila insieme al compagno Nicola Splendiani, che nella città abruzzese vive e lavora. Il destino viene a chiedere il conto nella maniera più terribile e beffarda: con il terremoto, che distrugge case, vite e sogni. Ma Giusy e Nicola non ci stanno, e ricostruiscono tutto. Però a Candia, dove rimettono in piedi i vigneti e l'attività di famiglia di Giusy. Un vitigno, il montepulciano, e un vino, il Rosso Conero: due semplici ingredienti, capaci di dare risultati immensi. Le scelte del cuore vincono sempre.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud, 200 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato bilaterale
Densità imp.	2.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi - 2 anni
Abbinamento	Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti, carni rosse
Vinificazione	Diraspatura e macerazione sulle bucce dai 5 ai 10 giorni; la fermentazione prosegue con follature manuali e rimontaggi, infine vi è la svinatura e la fermentazione malolattica; travasi per i successivi 6 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; al naso si presenta pulito e fruttato, con note di frutti rossi (marasca e lampone) e accenni di spaziatura; bocca di buon corpo, finale netto e pulito

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821