



ACQUISTATO IL .....

Marche Rosso IGT Il Borgiano

2013

## Il Ruchè del Centro Italia



Svinando

Sempre alla ricerca delle chicche enologiche della nostra favolosa Italia, oggi ti proponiamo il vitigno di una zona così piccola e così particolare che siamo sicuri di stupirti. Sì perché oggi ti portiamo a conoscere la Vernaccia Nera di Serrapetrona, vitigno aromatico marchigiano prodotto unicamente nel piccolissimo comune di Serrapetrona, che conta poco più di mille anime.

Ma la vera caratteristica distintiva del Marche Rosso il Borgiano non è la sua provenienza, bensì i suoi profumi aromatici accompagnati da particolari sensazioni speziate che ci hanno fatto pensare subito al Ruchè, per fare un paragone conosciuto. E' un vino che soddisferà i più curiosi e chi cerca qualcosa di originale per arricchire la propria cantina e stupire i propri ospiti. La Tenuta Colli di Serrapetrona è una realtà che "nasce con la volontà di far rivivere la Vernaccia Nera, vitigno antico e prezioso, coltivato da sempre in questo stretto lembo di terra." E non possiamo che apprezzare un progetto che si pone l'obiettivo di diffondere "una presa di coscienza più profonda della ricchezza unica del nostro territorio", proprio come ci impegniamo a fare noi di Svinando.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	550m s.l.m. Nord, per la vernaccia nera e Sud/Est per Merlot e Sangiovese
<b>Allevamento</b>	Guyot per la vernaccia nera, Cordone Speronato per Merlot e Sangiovese
<b>Densità imp.</b>	5.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	85% Vernaccia Nera, 10% Merlot , 5% Sangiovese

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 15-17°

**Quando Berlo** Piacevole oggi, di grande interesse tra 2 anni

**Abbinamento** Aperitivi leggeri, primi piatti anche di pesce e secondi non troppo elaborati

**Vinificazione** Vinificazione: diraspatura, criomacerazione prefermentativa, fermentazioni a temperatura controllata a temperature di 20° - 24°, follature automatiche durante la macerazione, affinamenti in vasche di acciaio con ripetuti travasi per rendere il vino limpido

**Sensazioni** Rosso leggero e piacevole, dai profumi speziati, leggeri accenni di rosmarino e pepe, bocca compatta ma fluida

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