ACQUISTATO IL .....

Rosso Piceno DOC 2021 2021



Soddisfazione quotidiana

Costa Adriatica uguale sole, mare e vini bianchi (va bene, anche piadina!), ma ci sono anche ottimi rossi ancora poco conosciuti che meritano decisamente la nostra attenzione, come il Rosso Piceno di Buscareto. Un nome storico, certo, che con questa bottiglia ci prende per mano e ci fa conoscere il territorio Marchigiano con un rosso quotidiano che sa dare grandi soddisfazioni!

Informatica e vino: un binomio in cui in qualche modo ci ritroviamo, e in cui sicuramente si riconoscono Claudio Gabellini ed Enrico Giacomelli, le due anime dell'azienda Buscareto. Imprenditori nel settore IT, nel 2002 scelgono la strada del cuore, quella del vino, con la determinazione quasi febbrile di chi concede una seconda chance ai propri sogni e deve recuperare il tempo perduto. E in poco più di 10 anni di Buscareto si trasforma in una delle realtà emergenti più convincenti delle Marche: vini precisi ed espressivi, di qualità costante e tesi verso l?eccellenza. E per due simili ambasciatori delle Marche del vino ci volevano due degni alfieri: Lacrima di Morro d?Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi, i prodotti più rappresentativi dell?azienda, declinati in varie versioni. Poi una linea di spumanti secchi e alcune interpretazioni orientate a soddisfare le più recenti tendenze di mercato. I 38 ettari di vigneto sono dislocati nelle zone maggiormente vocate della regione, per consentire a ogni varietà coltivata di esprimere il massimo del suo potenziale. La viticoltura è di tipo convenzionale e le bottiglie prodotte circa 250.000 all?anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo Silicio Argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 85%, Sangiovese 15%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi a base di carne e secondi saporiti
Vinificazione	Vinificazione in vasche d?acciaio con controllo della temperatura in macerazione per una durata di circa 10 giorni: segue fermentazione malolattica. Il vino matura 6 mesi in vasche d?acciaio.
Sensazioni	Colore rosso violaceo, al naso è pimpante, fresco, con note di frutta fresca rossa. Ottimo corpo con finale asciutto, dal tannino molto vivo e piacevole

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