ACQUISTATO IL .....

Rosso Piceno DOC 2013



Per chi ama i grandi rossi

Amarone, Barolo, Brunello, Sagrantino... I grandi rossi li amiamo, ma ci piace molto anche scovare delle grandi interpretazioni tra le denominazioni che non fanno parte di questo ?Olimpo?. Proprio come il Rosso Piceno di Boccadigabbia, dal colore bordeaux cupo, che si caratterizza per le note eteree, con profumi di frutta matura e accenni di cuoio e tabacco, leggermente speziato e di ottimo corpo... insomma tutte le caratteristiche che cerchiamo in un grande rosso!

Montepulciano e Sangiovese, le due varietà ?nobili? del Centro Italia donano le loro migliori caratteristiche a questo ottimo Rosso Piceno: il Montepulciano regala corpo e colore, e il Sangiovese struttura e le note speziate, creando un connubio davvero perfetto! Boccadigabbia, sotto la guida della famiglia Alessandri, si dedica da anni con i suoi 25 ettari alla produzione di vini che possano elevare i vini tipici del piceno a grandi vini da affinamento. Davvero una bella scoperta!

La Vigna

Terreno	Sabbioso-argilloso
Esposizione	Sud-Ovest, 220 metri s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 60% - Sangiovese 40%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti corposi, dai primi ai secondi
Vinificazione	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre (per Sangiovese) e nella seconda decade di ottobre (per Montepulciano) fermentazione in acciaio con macerazione delle uve per 15 giorni e poi affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese da 228 LT di secondo/terzo passaggio, con affinamento finale in bottiglia per 6 mesi
Sensazioni	Colore bordeaux cupo, al naso presenta note eteree e di frutta matura con accenni di cuoio e tabacco e leggere note di spezia. La bocca è compatta di corpo ampio, finale pulito e ?grasso?, di grande soddisfazione

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