



ACQUISTATO IL

Rosso Piceno DOC "Capitolo 0" 2023

2023

Autenticità e tradizione vinicola



Rosso Piceno è una delle denominazioni più antiche delle Marche e si estende principalmente nelle province di Ascoli Piceno e Macerata. La composizione tipica del Rosso Piceno DOC vede una predominanza del vitigno Montepulciano, spesso abbinato al Sangiovese, che contribuisce a dare eleganza e freschezza al vino. La zona di produzione offre terreni collinari argillosi e calcarei, che, uniti al clima mite, creano le condizioni ideali per la coltivazione di questi vitigni e la produzione di vini di grande carattere e personalità. Capitolo 0, Rosso Piceno DOC, è la bella interpretazione di questo vino data dalla Società Cooperativa Cantina dei Colli Ripani. Un rosso che esprime tutta l'autenticità e la tradizione vinicola del territorio. Le uve in questo caso provengono dal Comune di Ripatransone e dalle zone limitrofe. In cantina, giungono uve accuratamente selezionate dai soci conferitori. La lavorazione prevede una lunga fase di macerazione soffice. Il risultato è un rosso caratterizzato da un colore rubino intenso e brillante. Al naso il bouquet è ricco, dominato da sentori di frutti rossi come ciliegie e prugne, e arricchito da delicate note floreali. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente sapido, di buon corpo e ben bilanciato. La lunga persistenza lo rende ideale in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera cordone speronato bilaterale
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Sangiovese Montepulciano
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Selezione particolare delle uve, vinificazione in rosso delle uve, délestage e pressatura soffice
Sensazioni	Di colore rosso intenso con tonalità vive, profumo ricco di sentori di frutti rossi e note floreali. Sapido di buon corpo e persistenza.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821