



ACQUISTATO IL .....

"Brecciarolo" Rosso Piceno DOC Superiore 2022

2022

## Piccolo gioiello enologico



Svinando®

Nasce nel cuore delle Marche, tra i comuni di Offida e Ascoli Piceno. Stiamo parlando del Rosso Piceno Superiore Brecciarolo della cantina Velenosi. Un vino che sin dalla sua prima annata nel 1984, ha saputo conquistare il gusto di appassionati ed esperti. Vero e proprio gioiello enologico del territorio. Le uve che danno vita al Brecciarolo provengono da vigneti di proprietà situati a 200-300 metri sul livello del mare, dove terreni argillosi e calcarei offrono un ambiente ideale per la coltivazione di Montepulciano e Sangiovese. Il primo, presente al 70%, dona al vino struttura, corpo e intensità, mentre il 30% di Sangiovese regala eleganza, finezza e una spiccata freschezza aromatica. Vendemmia manuale, con raccolta in piccole cassette, a metà ottobre. Le uve vengono poi condotte in cantina dove, dopo una sosta in celle termocondizionate, fermentano in acciaio per circa 20 giorni. L'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio, conferendo al vino complessità e morbidezza. Rosso rubino con riflessi granato, al naso regala un'esplosione di profumi: polposi frutti rossi, viole freschissime, spezie dolci e un intrigante sottotono minerale. In bocca il vino si rivela caldo, corposo e armonico, confermando le note percepite al naso. Il Rosso Piceno Superiore Brecciarolo è un vino che ben si adatta a occasioni speciali e a cene importanti. Perfetto con primi piatti di carne strutturati, selvaggina o formaggi stagionati.

Tutto ebbe inizio per mano di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Correva l'anno 1984. L'head quarter dell'azienda si trova ad Ascoli Piceno, nel cuore delle Marche, a circa 20 chilometri dalle coste dell'Adriatico, a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. I poderi aziendali si sviluppano tra le colline, dove suoli argillosi e fertili sono da sempre considerati ideali per la coltivazione della vite. Quattro aziende distinte situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, a cui si aggiunge un vigneto nella zona di Ancarano, in provincia di Teramo, e uno nella zona di San Marcello, provincia di Ancona, nei Castelli di Jesi. I vini Velenosi sono spesso premiati dalla critica più severa nazionale e internazionale e sono distribuiti in oltre 52 nazioni nel mondo. Oggi la produzione complessiva si aggira su circa 2 milioni e mezzo di bottiglie l'anno. Ma, come fanno sapere dall'azienda, i progetti in cantiere non sono ancora finiti.

### La Vigna

**Terreno** argilloso e calcareo

**Esposizione Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Marche

**Uve** Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Raccolta manuale in piccole cassette con sosta in celle termocondizionate. Vinificazione in fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 20 giorni. L'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio precedentemente utilizzate per il ludi ed il roggio

**Sensazioni** Rubino con riflessi rosso granato. Gusto persistente, caldo, corposo e armonico conferma al gusto le note percepite al naso.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821