ACQUISTATO IL .....

"Rosa" Marche IGT Rosato 2024 2024



Freschezza, eleganza e mineralità

Dai vigneti aziendali di cantina Velenosi a Castel di Lama, nasce questo Marche IGT Rosato, un vino che sorprende per la sua freschezza, eleganza e mineralità. I vigneti si trovano a un'altitudine media di 200-300 metri sul livello del mare. Il terreno, di medio impasto tendente all'argilloso, offre un ambiente ideale per la coltivazione di uve rosse autoctone delle Marche. In questo caso il Rosé di casa Velenosi nasce da un blend di autoctone marchigiane, accuratamente selezionate per la loro freschezza e aromaticità. Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre e, una volta arrivate in cantina, vengono diraspate e convogliate in pressa. L'ambiente viene inertizzato con neve carbonica per evitare l'ossidazione e preservare i profumi primari. Segue una breve criomacerazione di circa 6 ore che permette di estrarre il giusto colore e gli aromi dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata, partendo solo da mosto fiore ottenuto dalle prime fasi di pressatura. Al termine della fermentazione, il vino viene affinato per alcuni mesi sulle fecce fini per incrementarne la struttura e la complessità. Colore rosa quarzo brillante, al naso un intenso bouquet floreale di rosa e viola, arricchito da note di piccoli frutti rossi come fragola e lampone. La spiccata freschezza e l'intensa mineralità completano il profilo aromatico, rendendolo un vino elegante e raffinato. Ideale come aperitivo o antipasto, si accompagna con gusto a primi piatti di pasta con verdure o pesce, carni bianche o formaggi freschi. Un vino perfetto per esaltare i sapori della cucina mediterranea e per accompagnare i momenti conviviali con amici e famiglia.

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 severe 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	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Marche
Uve	Uve Rosse delle Marche 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica in modo che non si perdano i profumi primari. Solamente il mosto fiore ottenuto dalle prime fasi di pressatura viene utilizzato per la produzione. Al termine il vino e' mantenuto per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura
Sensazioni	Rosa quarzo brillante. Buona la struttura tipica del vitigno di origine, spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità

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