



ACQUISTATO IL .....

Meraco IGT Rosso

2019

## Il buon Cesanese di Frascati



Svinando®

Uva Cesanese in purezza, vendemmiata lievemente oltre il tempo, ossia lasciata appassire in pianta, per raggiungere una maggiore concentrazione di zucchero e di sapore. In cantina, inoltre, subisce un leggero ripasso, sempre per accrescere la complessità aromatica e, dopo la vinificazione rimane in barrique per un periodo di affinamento di circa un anno. Il procedimento è complesso ma il risultato è sorprendente. Nel calice, infatti, questo Meraco IGT si presenta di un bel colore rosso rubino carico. Al naso rivela un bouquet intenso e ampio, con note floreali e di frutta scura come la mora. In bocca non delude. La concentrazione ottenuta dall'appassimento e dall'affinamento in legno lascia una sensazione di ricchezza al palato. Un vino di gran corpo, ben equilibrato e piacevolmente lungo.

Frascati che cresce e che, orgogliosamente, propone i suoi vini su tutti i mercati del mondo. Questo è leitmotiv di Cantine San Marco, un'importante realtà nazionale che negli anni ha sviluppato una particolare vocazione proprio per l'export. I suoi vini, infatti, si trovano ormai in oltre 42 mercati, nelle carte dei vini e sugli scaffali delle enoteche che contano. Tutto questo è stato possibile solo grazie a una cultura aziendale volta all'eccellenza. Dal vigneto alla cantina, fino ai rapporti con i clienti, tutto è curato con maniacale attenzione. E questo si fa apprezzare, anche nel bicchiere.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Vulcanico con colate laviche basaltiche
<b>Esposizione</b>	Sud- Est , 250s.l.m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	Cesanese 100%
<b>Gradazione</b>	14,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Anche dopo i 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Piatti tipici tradizione romani, carne rossa
<b>Vinificazione</b>	Ottenuto da un leggero appassimento in pianta delle uve ed un leggero ripasso in cantina. Il vino affina per un periodo di circa 10/12 mesi in barrique
<b>Sensazioni</b>	Bouquet intenso ed ampio con sentori floreali e di frutta come la mora. Vino di gran corpo ed equilibrato.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821