ACQUISTATO IL .....

Meraco IGT Rosso 2019



Il buon Cesanese di Frascati

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.

La Vigna

Terreno	Vulcanico con colate laviche basaltiche
Esposizione	Sud- Est , 250s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Cesanese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Anche dopo i 3 anni
Abbinamento	Piatti tipici tradizione romani, carne rossa
Vinificazione	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
Sensazioni	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821