ACQUISTATO IL .....

"Conte Tinelli" Falerio Pecorino DOC 2019 2019

L'animo nobile del Pecorino

Contetinelli, il Falerio Pecorino DOC proposto qui da Torre del Nano, è un vino nobile di nome e di fatto. Di lui, si dice, colpisce la capacità di trovarsi perfettamente a suo agio in qualsiasi circostanza. Sull'etichetta compare la sagoma di un signore elegante e di bell'aspetto e dagli abiti impeccabili. E' il nobile Conte Tinelli che dà il nome (e il lignaggio) a questo vino. Pecorino al 100% proveniente dalla zona collinare meglio esposta di Offida, questo vino nasce da una lavorazione accurata delle uve raccolte a piena maturazione e portate in cantina entro qualche ora per essere trasformate. Tutto è fatto nel rispetto degli aromi più fini e delicati. L'affinamento, in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, contribuisce a renderlo ancora più piacevole. Ne deriva un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, e un bouquet ampio che richiama la frutta fresca. In bocca è pieno e aromatico, con accenni minerali e sentori floreali. Ottima struttura, equilibrato e dotato di una buona freschezza.

Questa è una delle (per fortuna) numerose, belle storie di vino. Quella di Torre del Nano, in particolare, racconta di una giovane e fresca realtà marchigiana oggi gestita da Massimo Seghetti. Vignaiolo indipendente, membro della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), innamorato del suo lavoro e impegnato a 360 gradi nella gestione di tutta la sua attività. Dalla cura del vigneto, alla raccolta e fino alla vinificazione. Un'esperienza maturata negli anni, grazie a un solido background che gli deriva dalla tradizione del suo passato. "Come nani sulle spalle di giganti - si legge sul sito dell'azienda - possiamo guardare avanti e andare oltre solo se facciamo tesoro della saggezza dei nostri padri, racchiusa nella storia di un territorio da sempre felice della sua vocazione produttiva". Torre del Nano si trova a Offida, provincia di Ascoli Piceno. Producono in regime di agricoltura biologica, nel rispetto del territorio, ma senza rinunciare alle più moderne e innovative tecnologie.

La Vigna

Terreno	franco argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	PECORINO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata e affinamento in inox
Sensazioni	Fruttato, Bouquet ampio. Di gusto pieno, ottima struttura e corpo

© 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