ACQUISTATO IL .....

"Monsignore" Rosso Piceno Superiore DOC 2018 2018

Il bel rosso del Monsignore

Montepulciano al 70%, con un 30% di Sangiovese a dargli man forte. Nasce da questo azzeccato taglio il Monsignore, Rosso Piceno Superiore, proposto qui da Torre del Nano. Le uve provengono dai vigneti aziendali che si trovano sulle colline di Offida. Le esposizioni migliori, garantite dal versante Sud/Ovest, permettono alle uve di giungere a perfetta maturazione, senza fretta. La raccolta del Sangiovese avviene a fine settembre. Mentre il Montepulciano richiede ancora qualche settimana per raggiungere il grado giusto di maturità. Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento di 6 mesi in botti di rovere francese. Nasce così un rosso di bella struttura piena, con un tannino morbido e maturo. Un vino di bel equilibrio, elegante e longevo.

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 rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	MONTEPULCIANO 70% SANGIOVESE 30%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Macerazione a bucce in fermentazione a temperatura controllata. Invecchiamenti di 6 mesi in botte di rovere
Sensazioni	Struttura piena, tannico e fresco. Equilibrato, elegante con ottima longevità

© 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