



ACQUISTATO IL

"Rosèo" Pinot Nero Marche IGT 2020

2020

Nobili origini francesi



Si chiama Rosèo, con l'accento sulla "e". Ed è un piacevole Marche Rosato IGT, prodotto a partire da uve Pinot Nero in purezza. Lo propone Boccadigabbia, bella azienda marchigiana che vanta, tra i suoi antichi proprietari, niente meno che l'Imperatore Napoleone III e i suoi discendenti. Vinificazione attenta in acciaio a temperatura controllata, questo Rosèo stupisce per la bella luminosità e il colore rosa intenso che lo caratterizzano. Al naso rivela le sue nobili origini, grazie a profumi eleganti e fruttati, tra cui spiccano i piccoli frutti rossi, la ciliegia, il lampone e la susina. In bocca, invece, è secco, sapido, e fresco. Un bel rosato a tutto pasto, dato che permette abbinamenti diversi. Dai piatti di terra a quelli di mare. Nel segno dell'eleganza e della piacevolezza.

Un angolo di Francia nel cuore verde delle Marche. Sì, perché in pochi lo ricordano (o forse lo sanno) ma nel 1808 le Marche vennero annesse al Regno Napoleonico d'Italia. Questo segnò l'inizio della storia delle Tenute Bonaparte. Un ampio possedimento di oltre mille ettari, che rimase nelle disponibilità degli eredi dell'Imperatore francese almeno fino alla morte dell'Imperatrice Eugenia de Montijo, moglie di Napoleone III, nel 1920. Una storia affascinante che ci porta direttamente al 1956, anno in cui la famiglia Alessandri acquista il Podere Boccadigabbia, uno dei "cento poderi" dell'Amministrazione Bonaparte di Civitanova. Una vasta tenuta che per oltre un secolo fu un importante esempio di moderna e organizzata agricoltura. Oggi può contare su circa 10 ettari, interamente coltivati a vigneto, nella contrada Castelletta di Fontespina, sulle prime colline che dal mare Adriatico salgono verso l'antico borgo di Civitanova Alta. Nel 1986 venne avviato un programma di rinnovo del vigneto in seguito al quale sono state re-impiantate le principali varietà francesi, già coltivate anticamente. Nel 1996, poi, la famiglia Alessandri acquista anche un'altra azienda di antiche tradizioni. Tenuta Floriana, situata sulle generose colline di Montanello, nei pressi della città di Macerata. In questa prestigiosa tenuta si coltivano, nei circa 25 ettari vitati, le principali varietà autoctone, quali il Montepulciano, il Sangiovese, il Maceratino e ovviamente il Verdicchio.

La Vigna	
Terreno	argilloso con venature gessose
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3600
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Marche
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Carni bianche
Vinificazione	Dopo la pigiadiraspatura soffice il mosto viene subito separato dalle vinacce e messo a fermentare a temperatura controllata.
Sensazioni	Una bella luminosità e un vivido colore rosa caratterizzano l'esame visivo di questo vino. Elegante e fine all'olfatto, il Rosèo presenta un gradevole assortimento di sentori fruttati tra cui spiccano la ciliegia, il lampone e la susina; in bocca è secco, sapido, e fresco. La pronta bevibilità e la buona consistenza fanno di questo rosato un vino a "tutto-pasto", con possibilità di abbinamenti quali antipasti, primi e carni bianche, senza dimenticare i piatti più saporiti della cucina tradizionale di mare.

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