ACQUISTATO IL .....

Rosso Piceno DOC 2017 2017

Il più classico degli assemblaggi del Centro Italia



Nasce dal più classico degli assemblaggi del Centro Italia, questo interessante Rosso Piceno DOC proposto da Boccadigabbia. Montepulciano e Sangiovese. Uve provenienti da circa 5 ettari, con esposizioni varie, posti a un'altitudine di poco meno di 200 metri sul livello del mare. La raccolta del Sangiovese, in questo caso, precede di qualche settimana quella del Montepulciano. Ovviamente la raccolta è manuale e le uve vengono presto conferite in cantina per essere trasformate. Dopo la vinificazione, questo rosso affina in barrique di rovere francese, di secondo e terzo passaggio, per circa un anno. Ne deriva un rosso di colore rubino profondo. Al naso presenta una caratteristica nota speziata, con sentori evidenti di vaniglia, cioccolato e piccoli frutti rossi. In bocca, invece, i tannini si rivelano subito maturi e garantiscono al vino una lunga persistenza. Si sposa bene a piatti tradizionali, tipici del Centro Italia. Ottimo anche con semplici carni alla griglia.

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	sabbioso - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera potatura Guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 60%, Sangiovese 40%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura soffice il mosto fermenta in compagnia delel vinacce con rimontaggi brevi e programmati. Il vino che se ne ricava viene poi affinato in barriques di rovere francese per 8-10 mesi.
Sensazioni	Di colore rubino profondo, questa moderna versione del Rosso Piceno al naso presenta una caratteristica nota speziata con sentori evidenti di piccoli frutti rossi; in bocca i tannini si estendono in una trama cremosa e avvolgente che garantisce un finale piacevole e persistente.

© 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