ACQUISTATO IL .....

"Coll'Amato" Colli Maceratesi Rosso DOC 2022 2022

Rosso di grande bevibilità

Coll'Amato, Colli Maceratesi DOC, è un interessante rosso da uve Sangiovese (60%), con Cabernet e Merlot. Grappoli selezionati nei vigneti aziendali che si trovano nell'Alta Valle Esina, tra i 350 e i 650 metri sul livello del mare. Qui le condizioni sono ideali e le uve giungono a piena maturazione, sane e ricche di componenti aromatiche. Per valorizzare a pieno questo ricco patrimonio naturale, Belisario adotta una lavorazione particolare. Si inizia con una fase di parziale macerazione carbonica che aiuta a estrarre colore e aromi, valorizzando al massimo il frutto di partenza. Segue quindi la classica fase di macerazione e, dopo la svinatura, un affinamento in acciaio di circa tre mesi. Nasce così un vino che fa della componente fruttata e della grande piacevolezza un suo punto di forza. Rosso rubino vivace, al naso dominano le note di frutta rossa matura ma ancora croccante. In bocca si rivela un vino ben strutturato, sapido e morbido. Un rosso di spessore ma allo stesso tempo di grande bevibilità. E' il vino da mettere in tavola con carni rosse, anche cotte alla brace, ma anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	SANGIOVESE (60%), CABERNET (20%) E MERLOT (20%)
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione carbonica e macerazione tradizionale
Sensazioni	Strutturato, sapido, morbido, di spessore ma di grande bevibilità

© 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