



ACQUISTATO IL

"San Leopardo" Colli Maceratesi Rosso DOC Riserva 2021



Svinando®

Rosso potente e intenso

San Leopardo, Rosso dei Colli Maceratesi DOC, rappresenta la memoria enoica del "Rosso Matelica" del 1800. Rosso potente e intenso, nasce da una lavorazione prevalentemente di uve Sangiovese, con Merlot, Cabernet e Cilieggiolo. Vitigni selezionati con cura nei vigneti aziendali dell'Alta Valle Esina. Dopo la raccolta, le uve vengono presto conferite in cantina per dar inizio al lungo processo di trasformazione che ha inizio con una prolungata fase di macerazione delle bucce, per estrarre tutto il colore, gli aromi e i tannini. Quindi, dopo la svinatura, questo rosso viene fatto maturare in botti di rovere da 50 ettolitri per un periodo non inferiore a un anno. Questa lunga fase di elevazione dona al vino un carattere e una personalità molto particolari. È facile, infatti, cogliere fin dal primo assaggio le piacevoli sensazioni di legno stagionato. Vino capace di invecchiare con stile, è buono già oggi ma, se conservato correttamente, ha la capacità di evolvere a lungo, acquisendo sempre maggiore complessità e piacevolezza. Rosso porpora intenso con sfumature ambrate, è un vino morbido e strutturato. Ideale compagno di una grigliata tra amici, non fatica ad accompagnare anche primi piatti elaborati, come paste ripiene o con sughi saporiti.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". È 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, cabernet, merlot, cilieggiolo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione con macerazione di 25 giorni

Sensazioni Morbido, strutturato, caldo, ampio e vanigliato

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