ACQUISTATO IL .....

"Destriero" Rosso Piceno Superiore DOC 2024 2024



Leggermente etereo

Colore rosso rubino con riflessi marascati, Destriero ha profumi intensi e persistenti. Leggermente etereo, in bocca trova una perfetta corrispondenza, grazie a un sapore piacevolmente secco, ampio e armonico. Lungo nel finale, questo Rosso Piceno DOC Superiore proposto da Cantine di Castignano nasce da una lavorazione di uve provenienti da un ristretto territorio compreso tra Ascoli Piceno e il mare. Il taglio, classico per la zona, prevede un 50% di uve Montepulciano e Sangiovese, nella stessa percentuale. Il suo sapore secco e sapido si accosta molto bene a cibi succulenti. L'abbinamento perfetto, stando ai produttori, è quello con piatti al tartufo, funghi e carni dal sapore deciso. Ottimo anche con formaggi dal sapore forte, stagionati o, meglio ancora, erborinati. Una vera chicca è rappresentata da un calice di questo Destriero con una fetta di pane tostato e un po' di Gorgonzola piccante.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna

Terreno	medio impasto, prevalentemente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	sangiovese 50%, montepulciano 50%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione con macerazione prolungata sulle bucce e controllo temperatura, segue una maturazione in barrique di rovere per 10 mesi
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi marascati. Profumo: intenso, persistente e leggermente etereo. Sapore: secco, ampio, armonico e persistente

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