ACQUISTATO IL .....

"Templaria" Marche Rosso IGT 2023 2023

Piacevolmente fruttato, delicatamente vellutato



Marche Rosso IGT, questo Templaria è uno dei buoni vini territoriali prodotti da Cantine di Castignano. Nasce da un taglio in egual misura di uve Sangiovese e Merlot. Il più tipico degli autoctoni, dunque, con il più amato tra gli internazionali, perfetto per donare al vino finito un tocco di frutta matura e smorzare il carattere deciso del Sangiovese. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso austero e poderoso. Al naso rivela note nettissime di frutta rossa e matura. Perfetta la corrispondenza anche in bocca. Servito in calici ampi, infatti, si scopre un vino piacevolmente fruttato, caratterizzato da una delicata sfumatura vellutata. Secco e giustamente tannico, è il calice perfetto per un abbinamento con arrosti di carni rosse o cacciagione. Buono con i formaggi piccanti, è una vera gioia servirlo quando sulla tavola sono previsti primi piatti di pasta ripiena.

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	Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	sangiovese 50%, merlot 50%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione tradizionale in rosso con svinatura a caldo, maturazione in vasche d'acciaio per i primi 3 mesi, in botte di rovere per altri 10-12 mesi, con affinamento finale in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino carico. Profumo: intenso e persistente con evidenti ricordi di piccoli frutti rossi. Sapore: elegante, concentrato e polposo con una sfumatura vanigliata

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