ACQUISTATO IL .....

"Merago" Marche IGT Rosso 2015 2014

Rosso dalla forte personalità



Marche Rosso, questo IGT proposto da Casalfarneto è un vino corposo, caratterizzato da profumi intensi di frutti di bosco, amarena e frutti maturi a polpa rossa. 100% uve Montepulciano, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso impenetrabile. Un vino sicuramente dotato di una forte personalità, a tavola si sposa bene con piatti saporiti a base di carni rosse e perfino selvaggina. Ottimo, però, anche come bicchiere della staffa a fine serata, per concedersi un momento di relax. La vinificazione è lunga e complessa e ha inizio con una lunga macerazione delle bucce per favorire la completa estrazione delle sostanze aromatiche e del colore. Poi, al termine della vinificazione, il vino viene passato in grandi botti di rovere, dove matura lentamente per circa un anno. Viene quindi imbottigliato e, prima di essere messo in commercio, riposa per almeno altri 18-24 mesi in bottiglia. Una lunga attesa che però, possiamo garantirlo, sarà ampiamente ripagata già al primo sorso. Davvero un bel vino!

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Montepulciano
Gradazione	13.5
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Il processo di vinificazione avviene con macerazioni lunghe, 15/18 giorni, per favorire l'estrazione massima delle sostanze aromatiche, fermentazione termocontrollata a 25°C. Il vino ottenuto affina per 18 mesi in botte di rovere italico da 25 hl e almeno altri 18 mesi in bottiglia.
Sensazioni	E' un vino estremamente intenso da un aroma di frutti rossi e confettura, adatto per essere abbinato con grandi carni. Fruttato, armonico, di grande struttura, morbido, caldo, piacevole presenza di tannini dolci, molto 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