ACQUISTATO IL .....

"Vigna Messieri" Rosso Piceno DOC Superiore 2022 2022



Struttura solida e acidità bilanciata

Il Rosso Piceno DOC Superiore Vigna Messieri è frutto di una tradizione che risale a generazioni di appassionati viticoltori. Le viti affondano le radici in terreni argillosi esposti a Sud-Ovest, a un'altitudine compresa tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare. Qui il clima mite delle Marche e la sua varietà geologica, offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. Vigna Messieri è composto da un blend di 60% Montepulciano e 40% Sangiovese, due dei vitigni più emblematici del centro Italia. Il Montepulciano dona al vino corpo e un bel colore intenso. Il Sangiovese, invece, apporta acidità e aromi fruttati, creando un equilibrio perfetto. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate in cantina per dare inizio alla loro trasformazione. Si parte con la fase di macerazione a temperatura controllata per preservare gli aromi freschi e fruttati del frutto. Poi, dopo la fermentazione, il vino matura in botti di rovere da 50 ettolitri per circa 18 mesi, prima di essere imbottigliato e proseguire con l'affinamento per almeno altri 12 mesi. Nel calice il Rosso Piceno DOC Superiore Vigna Messieri si presenta di un bel colore rosso vivace, con sfumature granata. Al naso, intense note floreali di viola e lavanda, seguite da profumi tostati di cacao. In bocca, invece, il vino sorprende per la sua dualità: i tannini setosi e ben integrati si combinano con i frutti sotto spirito, con note di cacao a dare maggiore piacevolezza. Il Vigna Messieri ha un notevole potenziale di invecchiamento, grazie alla sua struttura solida e alla sua acidità ben bilanciata. Conservato nelle giuste condizioni, può evolversi e migliorare per oltre un decennio, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e gustative.

Ci troviamo tra le dolci colline marchigiane, dove il mare Adriatico incontra i Monti Sibillini. E' qui che sorge la Tenuta Cocci Grifoni, un'azienda vinicola fondata negli anni '30 da Guido Cocci Grifoni. Pioniere lungimirante, Guido pose le prime vigne in quello che oggi sappiamo essere un territorio vocato alla viticoltura, ponendo le basi di una realtà che ancora oggi, a distanza di quasi un secolo, appartiene alla sua famiglia. Oggi i vigneti si estendono su circa 60 ettari dei 100 totali aziendali, circondati da boschi e oliveti secolari. Questo paesaggio incontaminato, caratterizzato da un clima mediterraneo con influenze montane, dona alle uve caratteristiche uniche che si traducono in vini di grande pregio. Tra i filari, sia varietà autoctone che internazionali. In particolare il Pecorino, il Montepulciano e la Passerina che esprimono al meglio il carattere del territorio. Poi Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon che, nonostante l'origine francese, qui nelle Marche si adattano perfettamente dando vita a vini molto interessanti. Fin dalle origini, la Tenuta Cocci Grifoni ha fatto della sostenibilità un suo valore fondante. Oggi l'azienda è certificata SQNPI (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) e aderisce a pratiche agricole rispettose dell'ambiente, come la lotta integrata ai parassiti e l'utilizzo di soli concimi organici. Inoltre, il 30% della superficie aziendale è adibito a bosco, per meglio tutelare la biodiversità.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	60% Montepulciano 40% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre e vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C. MATURAZIONE In botti di rovere da 50 hl per 18 mesi. AFFINAMENTO In bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Fiori viola intensi fino alla lavanda. Prosegue su profumi tostati di cacao, torna ai fiori con rose rosse carnose e chiude elegantemente balsamico. Il sorso appaga per la sua dualità di espressione. Ai tannini setosi si avvicenda la voluttà dei frutti sotto spirito che, avvolti da un croccante strato di cacao, rendono ogni sorso un abbraccio appassionato.

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