



ACQUISTATO IL .....

"Otto Borghi" Rosso Marche IGT 2022

2022

## Complesso e avvolgente



*Svinando*

Viaggio nel cuore delle Marche, tra mare Adriatico e Appennini. E' qui che si trova l'azienda Casalfarneto che propone questo 8 Borghi, da un blend di uve: Montepulciano (60%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%). L'utilizzo di varietà diverse permette all'enologo di creare un vino complesso e articolato, con aromi e sapori che si completano a vicenda. Il Montepulciano, in particolare, apporta struttura e corpo, ben sostenuto dal terzetto di uve francesi, in grado di aggiungere morbidezza, eleganza e un delicato finale speziato. In questo caso le uve vengono raccolte tardivamente per favorire la concentrazione degli zuccheri e degli aromi. La vinificazione avviene con macerazioni molto lunghe per estrarre dalle bucce il massimo delle sostanze coloranti e polifenoliche. Successivamente, il vino affina in barrique di rovere francese per almeno 18 mesi, acquisendo complessità e armonia. Infine, riposa per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Nel calice 8 Borghi di Casalfarneto si presenta di un bel colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso regala un bouquet complesso e avvolgente di frutti rossi maturi come ciliegia marasca, mora e prugna, arricchito da note speziate di cuoio, vaniglia e cioccolato. In bocca è caldo, pieno e fruttato, con tannini morbidi e un finale persistente. La sua struttura e la sua complessità lo rendono un vino perfetto per accompagnare piatti importanti di carne e formaggi stagionati.

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** Nord Ovest

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 4200

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Marche

**Uve** Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** I tre vitigni vengono fermentati separatamente in acciaio a contatto con le proprie bucce a circa 26°-28°C per circa 20 giorni. A gennaio viene fermentata l'ultima parte dell'uva Montepulciano (quella che subisce un processo di appassimento). Dopo quest'ultima fermentazione uniamo le masse di vino per procedere ad un affinamento in barriques francesi per circa 18 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Sensazioni** Colore: Rosso porpora intenso con riflessi violacei. Profumo: Aromi molto intensi di frutti rossi maturi come ciliegia marasca, more e prugne, retrogusto speziato con note di cuoio e sentori di vaniglia e cioccolato. Sapore: Caldo, pieno e molto fruttato, ricco e avvolgente al palato, con tannini morbidi e finale fruttato.

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 N. Iscrizione Registro Imprese