



ACQUISTATO IL

"Il Vicolo" Marche IGT Rosato 2025

2025

Rosato fresco e fruttato



Ripatransone è un borgo marchigiano dove si trova il passaggio più stretto d'Italia. Un pertugio di appena 43 centimetri che sfida anche i turisti più agili. Ed è proprio a questo curioso primato architettonico che la Cantina dei Colli Ripani dedica il suo Rosato "Il Vicolo", un vino che, a dispetto del nome, si apre nel calice con una generosità e una freschezza sorprendenti. Nasce da un blend classico marchigiano: 60% Montepulciano e 40% Sangiovese. Qui il Montepulciano apporta la struttura, il colore brillante e quella base di frutti rossi croccanti. Il Sangiovese, dal canto suo, interviene con la sua tipica spinta acida e quelle note floreali che rendono il sorso dinamico. Insieme creano un equilibrio invidiabile, dove nessuno dei due vitigni cerca di rubare la scena all'altro. Le uve subiscono una criomacerazione breve, ovvero un contatto a freddo tra bucce e mosto che serve a estrarre i profumi più eleganti e quella tonalità rosa tenue senza appesantire il vino. Segue una vinificazione in bianco con pressatura soffice e il debourbage, una tecnica di chiarifica naturale del mosto. Tutto il processo avviene a temperature rigorosamente controllate per non disperdere la preziosa frazione aromatica. Nel calice il vino brilla di una tonalità rosata vivace e invitante. Al naso soprattutto note fruttate, con richiami nitidi alla pesca a polpa bianca e alla fragolina di bosco appena raccolta. In bocca si rivela per quello che è: un vino armonico, dove la morbidezza del frutto danza insieme a una freschezza vibrante. Non è un rosato timido, ma un compagno di bevuta che lascia la bocca pulita e soddisfatta. Per gli abbinamenti: soubise di cozze e vongole, salumi tipici del territorio, come il Ciauscolo, o - perché no - una pizza margherita gourmet con bufala a crudo.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna

Terreno Argilloso tendenzialmente calcareo

Esposizione Est- nord est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Marche

Uve Montepulciano 60%, Sangiovese 40%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Criomacerazione breve delle uve e successiva vinificazione in bianco con pressatura soffice e debourbage dei mosti controllando la temperatura.

Sensazioni Profumo fruttato con note di pesca a polpa bianca e fragola. Gusto fruttato e armonico.

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