



ACQUISTATO IL

MAGNUM 1.5L Ronco di Sassi Rosso

2015

Dialogo tra Primitivo, Aglianico e Montepulciano



Svinando

Con il Ronco di Sassi Rosso Magnum succede qualcosa di magico: si incontrano Primitivo, Aglianico e Montepulciano, e non si perdono l'uno nell'ombra dell'altro, ma generano un'armonia di rara eleganza. I varietali intessono un mosaico di suggestioni quanto mai ricco e articolato, vero e proprio territorio espressivo da esplorare prima con gli occhi, per il fascinioso colore rosso rubino intenso, poi con il naso, tra accenni di frutta matura e spezie. Infine si concede al palato, pieno, non avaro di tannini finemente levigati, gentile e rotondo. Il Ronco di Sassi Rosso è un vino semplicemente sontuoso.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Ronco di Sassi presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione Sud - Est, 250m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato e Guyot

Densità imp. 4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Italia

Uve Primitivo, Aglianico e Montepulciano

Gradazione 15% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Secondi di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati e saporiti

Vinificazione Bucces e mosto rimangono in contatto per un breve periodo di macerazione, al fine di estrarre un colore più profondo, tannini definiti e aromi maggiormente espressivi. Una volta terminata la fase di macerazione il mosto viene separato dalle bucce e completa la fermentazione in vasche d'acciaio, mantenute a temperatura costante (compresa tra 24° e 26° gradi). Una parte del vino così ottenuto affronta un ulteriore affinamento in barrique di quercia francese.

Sensazioni Intenso color rosso rubino, al naso aromi di frutti di bosco e profumi di spezie, cioccolato e vaniglia. All'assaggio si rivela piano, rotondo, tannico e gentile.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821