ACQUISTATO IL .....

MAGNUM 1.5L Ronco di Sassi Rosso 2015

Dialogo tra Primitivo, Aglianico e Montepulciano

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 fascinoso 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	Vino 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	Bucce 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.

© 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