ACQUISTATO IL .....

# "Castellano" Rosso Piceno DOC Superiore 2020 2020

## Rotondo e fruttato

La leggenda di Ripatransone, in provincia di Ascoli Piceno, narra di Transone, un cavaliere misterioso che con il suo elmo e la sua armatura lucente custodiva le porte della città. Lui era in grado di riconoscere, con un solo sguardo, le intenzioni di chi desiderava entrare. Questo interessante Rosso Piceno Superiore DOC è dedicato proprio a questo "Castellano", figura protettiva e onorabile. Lo propone la Cantina dei Colli Ripani, Società Cooperativa, prodotto con uve provenienti dalla ristretta zona di produzione del Rosso Piceno, dove le vigne godono di un clima e un terroir ideali per la maturazione. Il vino si compone di uve Montepulciano (70%) e Sangiovese (30%), una combinazione che dona corpo, carattere e profondità al vino. La vendemmia, che avviene nella seconda decade di Ottobre, è rigorosamente manuale. Questo processo attento e tradizionale permette una selezione accurata delle uve, che vengono poi raccolte in cassette. Durante la vinificazione, il vino subisce una lunga macerazione con le bucce e successivamente viene sottoposto a un processo di deléstage, seguito da una pressatura soffice. Questi metodi garantiscono l'estrazione di aromi, colori e tannini, arricchendo il vino di complessità e struttura. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso intenso, arricchito da riflessi granata. Al naso emergono note boisé e di confettura. Un profumo avvolgente e persistente. In bocca, invece, Castellano rivela un gusto rotondo e fruttato, con distintive note di prugna secca ed amarena. La sua trama tannica è raffinata ed elegante, rendendolo perfetto in abbinamento ad arrosti misti e grigliate di carne, compagno ideale per cene conviviali e momenti speciali.

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** | Calcareo, medio impasto |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Spalliera cordone speronato bilaterale |
| **Densità imp.** | 3000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Piceno Superiore DOC |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | Montepulciano 70%  Sangiovese 30% |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Selezione particolare delle uve raccolte in cassette.Vinificazione in rosso delle uve con lunga macerazione, délestage e pressatura soffice. |
| **Sensazioni** | Colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso è fine e persistente con note boisè e di confettura.Al gusto è rotondo con note di prugna disidratata ed amarena. |



© 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