



ACQUISTATO IL

"Leo Ripano" Offida Rosso DOCG 2018

2018

Struttura e complessità



Svinando

Si legge sul sito della Cantina dei Colli Ripani: "Una folta criniera e lo sguardo di chi custodisce fiero le chiavi della città. È il Leone Ripano, simbolo di Ripatransone". A lui, a questa figura mitica, è dedicato questo vino. Del resto è risaputo che... "un solo bicchiere di Offida DOCG sia in grado di trasferire in chi lo beve, parte del suo epico coraggio". Leo Ripano è l'interpretazione della bella Società Cooperativa della denominazione di punta della regione Marche. Alla base, uve Montepulciano, una delle varietà più importanti e rappresentative della regione, spesso affiancata da altri vitigni per arricchirne il profilo aromatico. Nel caso del Leo Ripano, in particolare, il Montepulciano viene accostato al Cabernet Sauvignon che nelle Marche trova un habitat ideale, apportando al vino finito struttura e complessità. Rosso rubino intenso, al naso è potente, con chiari riferimenti ai frutti rossi, le spezie, il cioccolato e la vaniglia. Da parte sua il Cabernet Sauvignon contribuisce a dare al vino una spina dorsale e tannini sottili ma ben presenti. Vino perfetto per abbinamenti con cibi sostanziosi e saporiti, come carni rosse alla griglia e formaggi stagionati. Leo Ripano unisce la tradizione marchigiana con l'internazionalità del Cabernet Sauvignon.

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 tendente all'argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera cordone speronato bilaterale
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 85% Cabernet 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	menu di carne
Vinificazione	Selezione particolare delle uve raccolte in cassette. Vinificazione in rosso delle uve con lunga macerazione (20-25 giorni), délestage e pressatura soffice.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con fillessi vivi. Al naso ha sentori di frutti rossi e spezie con note calde di cioccolato e vaniglia. Al gusto pieno ed armonico con trama tannica consistente

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