



ACQUISTATO IL

"Gran Maestro" Offida Rosso DOCG 2016

2016

Figlio di un terroir unico nel suo genere



Svinando

Gran Maestro è un Offida Rosso DOCG. Vino territoriale è figlio di un terroir unico nel suo genere. Il terreno, la particolare esposizione e le eccezionali condizioni microclimatiche dei vigneti di provenienza, infatti, ne caratterizzano l'eleganza e la grande personalità. Uve Montepulciano all'85% e Merlot per il 15% rimanente, le uve vengono vinificate separatamente, con una prolungata macerazione. Dopo la svinatura, il vino matura invece in barrique per un periodo di circa 16 mesi, prima di essere imbottigliato e riposare in cantina per altri 6 mesi. Elegante, complesso, dal sapore asciutto, morbido e corposo. Questo Gran Maestro offre una lunghissima persistenza ed è un vino adatto a piatti di carne importanti. Se sulla griglia, oltre alla bistecca tradizionale, trovano posto anche delle costine di agnello o di capretto, il risultato sarà semplicemente sorprendente.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna

Terreno medio impasto, prevalentemente argilloso

Esposizione Nord Ovest

Allevamento spalliera

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Marche

Uve montepulciano 85%, cabernet sauvignon 10%, merlot 5%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione le uve vengono vinificate separatamente con prolungata macerazione e maturate per 16 mesi in botti di barriques e infine per altri 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore: rosso rubino intenso. Profumo: ciliegia sotto spirito con aromi di frutti rossi prolungati con ricordo di cacao, ribes e peperone. Sapore: asciutto, morbido e corposo

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