



ACQUISTATO IL

Rosso Piceno DOC 2022

2022

Un bel vino del territorio



Un bel vino del territorio, questo Rosso Piceno DOC, biologico, proposto da Cantina dei Colli Ripani. Nasce da una lavorazione di due vitigni tipici del Centro Italia, come il Montepulciano e il Sangiovese, rispettivamente presenti nel taglio per il 60 e il 40 per cento. Tutte le uve provengono dal comune di Ripatransone e dai paesi limitrofi. Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli migliori e più maturi. Quindi, una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspatis, e avviati a una lunga fase di macerazione, necessaria per estrarre al meglio colore e aromi tipici delle uve. Quello che si ottiene è un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con profumi intensi che richiamano le note di frutti rossi e floreali. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente sapido, caratterizzato da un buon corpo e una notevole persistenza. Caratteristiche che fanno di questo Rosso Piceno di Cantina dei Colli Ripani un perfetto compagno di arrosti e grigliate di carne.

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 medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento guyot

Densità imp. 8

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Marche

Uve MONTEPULCIANO 60%, SANGIOVESE 40%

Gradazione 13

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Selezione delle uve, lunga macerazione, delestage e pressatura soffice

Sensazioni Colore rosso rubino intenso, profumo ricco di sentori di frutti rossi e note floreali. Sapido, di buon corpo e persistenza

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