ACQUISTATO IL .....

"Peppone" Umbria Rosso IGP 2022 2022



Un bel rosso internazionale

Peppone, soprannome di Adolfo Leoni, è uno dei protagonisti della cantina Feudi Spada. Peppone, il Boss, se non è in vigna, si trova in cantina a sperimentare ed affinare il suo vino. Quel che più conta per noi, però, è che Peppone è soprattutto un bel rosso internazionale. Umbria Rosso IGT, nasce da una lavorazione di uve Granache, per l'85%, e Syrah per la parte restante. E' il vino che più rappresenta la famiglia Spada. Un'esplosione di frutta fresca fusa con spezie dolci e pepe bianco. La vendemmia, ovviamente manuale, permette di selezionare solo i grappoli migliori prodotti da piante con un'età media di circa 20 anni. Una volta giunte in cantina, le uve vengono lavorate a bassa temperatura. Il Grenache in acciaio con periodici rimontaggi. In legno, con periodiche follature, il Syrah. Al termine della trasformazione, dopo la svinatura, il vino da uve Grenache viene lasciato in affinamento per circa sei mesi sulle fecce. Il Syrah, invece, riposa semplicemente in barrique di rovere per non meno di 4 mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. A quel punto il vino riposa almeno un altro mese in cantina, prima di essere messo sul mercato. Rosso ricco e complesso, questo Peppone non si accontenta certamente di un abbinamento delicato. Ci vuole sostanza, per rendergli giustizia. Carne, soprattutto, anche selvaggina. Ottimo, però, anche con una scaglia di un buon formaggio stagionato. Puro piacere.

Era il 1669 quando, di ritorno da un viaggio in Francia, Orazio Spada portò delle marze di Grenache da cui riuscì a produrre un vino squisito, il cosiddetto "Chianti di Viceno". Custoditi e tramandati di padre in figlio per quasi 400 anni, ancora oggi quei ceppi vengono conservati a piede franco e rappresentano uno dei tesori più preziosi dell'azienda Feudi Spada. A quegli originali vigneti, poi, se ne sono aggiunti altri di Syrah, Riesling Renano e Alicante. Ci troviamo nel cuore dell'Umbria dove, grazie all'incontro tra due amici, Alessandro e Maurizio, nel 2010 ha inizio una nuova avventura, volta al recupero e alla valorizzazione di vecchi appezzamenti. A partire da storici impianti di oltre 90 anni, recuperati ed infittiti, innestando marze dalle piante Madri. Oggi Feudi Spada è una bella realtà moderna e al passo con i tempi. In campagna non si utilizzano insetticidi, anti-botritici, diserbi e concimi chimici. In generale i trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo indispensabile, attraverso una maniacale attenzione all'andamento climatico e alla salute delle viti. Un impegno gravoso che però si ripaga, ampiamente, quando si ha la possibilità di assaggiare uno dei buoni prodotti della bella azienda di Viceno.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Umbria
Uve	GRENACHE 85% SYRAH 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a bassa T per la Grenache in acciaio con periodici rimontaggi, e fermentazioni in legno con periodiche follature per il Syrah
Sensazioni	Frutta fresca, spezie dolci, pepe bianco

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821