ACQUISTATO IL .....

Sangiovese Marche IGT 2022 2022

Può creare (positiva) assuefazione

Marche IGT Sangiovese, biologico. Cosa chiedere di più? Un vino del territorio, piacevole e ben fatto. Ma soprattutto un vino perfetto per accompagnare pranzi e cene semplici ma gustose. Perfetto con la carne rossa, alla griglia, ovviamente, ma anche cotta in forno per ricavarne un gustoso arrosto da servire con le patate. Frutto buono di una terra coltivata con rispetto, questo Sangiovese proviene dal Comune di Ripatransone e dai paesi limitro?. La lavorazione ha inizio con una vendemmia manuale. Gli esperti soci conferitori della Cantina Colli Ripani selezionano solo i grappoli migliori e li ripongono in cassette per salvaguardare il buono dei frutto di partenza. Una volta in cantina, la lavorazione ha inizio con una fase di macerazione prefermentativa a freddo, seguita dalla fermentazione con le bucce. Dopo la svinatura, fermentazione malolattica e affinamento in acciaio a temperatura costante. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso brillante. Al naso i profumi sono intensamente fruttato con note di frutti rossi, come ciliegia e visciola. In bocca è armonico, piacevole e di facile beva. Attenzione! Può creare (positiva) assuefazione. Meglio averne sempre una seconda bottiglia a portata di mano.

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 Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	8

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Marche
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	12.5
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Selezione delle uve,lunga macerazione, delestage e pressatura soffice
Sensazioni	Colore rosso brillante. Profumo intenso, fruttato con note di frutti rossi quali ciliegia e visciola. In bocca risulta armonico, piacevole e di pronta beva.

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