ACQUISTATO IL .....

"Cimarè" Rosso Piceno DOC 2022 2022

Vino moderno, elegante e di grande piacevolezza

Il segreto di questo Cimarè, Rosso Piceno DOC, proposto da Casalfarneto, sta tutto nel lungo processo di vinificazione che ha inizio con una lenta macerazione delle bucce, per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche delle uve di partenza. Poi, dopo la svinatura, il vino viene passato in piccole botti di rovere da 225 litri, le classiche barrique, dove riposa per almeno 6 mesi. Solo a quel punto viene imbottigliato ma, prima di essere messo in commercio, sosta per almeno altri 6 mesi in bottiglia. Cimarè nasce da un tipico taglio del centro Italia, con uve di Montepulciano e Sangiovese in larga maggioranza, affiancate in questo caso da una piccola percentuale di Merlot e di Cabernet Sauvignon. Un rosso di grande struttura e buona armonia. Caldo, morbido con una leggera e piacevole tannicità. Un vino moderno, elegante e di grande piacevolezza.

Sulla collina che sovrasta Serra de' Conti, nel cuore della zona del Verdicchio classico Doc, si trova la cantina Casalfarneto. La parola Classico, attribuita ai vini prodotti dall'azienda, sta a indicare la provenienza dall'area storica della denominazione, quella che normalmente viene anche indicata come la più vocata per la coltivazione del Verdicchio. Oggi l'azienda si estende su circa 60 ettari, di cui 35 vitati che formano un unico corpo. Di questi, circa 27 sono a Verdicchio e 8 sono coltivati con varietà a bacca rossa, prevalentemente Sangiovese e Montepulciano. Casalfarneto è condotta secondo i dettami dell'agricoltura a "Basso Impatto Ambientale".

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	50% Montepulciano, 35% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Il processo di vinificazione avviene con macerazioni lunghe per favorire l'estrazione massima delle sostanze aromatiche ed affinato in piccole botti di rovere da 225 litri per 6 mesi e per ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	armonico, di buona struttura, caldo, morbido con una leggera piacevole tannicità. Le varietà delle uve utilizzate per il blend, apportano ognuna caratteri varietali che rendono questo vino moderno, elegante e di grande piacevolezza.

© 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